



Vino Spumante di Qualità Metodo Classico

Dosaggio Zero

54% Pinot Bianco, 46% Chardonnay

30 mesi affinamento sui lieviti

12,0% vol.

Vendemmia 2021

selvà

*“Profumo di pera, agrumi e prugna bianca.
Al palato è fresco, con acidità vivace e un finale persistente con sentori di mela verde.”*
(Decanter)

“Aromi delicati e piacevoli di pasticceria e fiori bianchi. Al palato, la polpa di pera, mela e scorza di limone conferiscono freschezza, con una consistenza cremosa. Molto facile da bere e dal gusto “appetitoso”.”
(Vinitaly – 5StarWines Guide)

“Al naso questo vino rivela aromi di lime e mela verde, arricchiti da note golose di brioche. Al palato, è meravigliosamente morbido e fresco di acidità, con un finale lungo e piacevole.”
(Concours Mondial de Bruxelles)

- Vendemmia:** seconda decade di settembre
selezione in campo e raccolta manuale in piccole cassette;
raffreddamento delle uve in cella frigorifera per una notte
- Vinificazione:** pressatura soffice a grappolo intero con pressa pneumatica a polmone
illimpidimento statico pre-fermentativo.
Fermentazioni separate in vasche d'acciaio a temperatura controllata, affinamento sulle fecce fini per circa 6 mesi con ripetuti bâtonnage fino al tiraggio.
Seconda fermentazione in bottiglia a temperatura costante di 16°C per una lenta presa di spuma.
- Affinamento:** in cataste nelle nostre cantine per minimo 30 mesi
Alla sboccatura nessuna aggiunta di dosaggio.
- Abbinamento:** Aperitivi, pesce crudo e carni bianche.
Ottimo l'abbinamento con la pizza, i fritti e il persico in carpione.

