Vino Spumante di Qualità Metodo Classico
Dosaggio Zero
100% Chardonnay
56 mesi affinamento sui lieviti
12,5% vol.
Vendemmia 2020

le predere

Perlage fine e persistente. Sfumature dorate.
Al naso sentori di frutta matura e candita, mango e ananas, seguiti da note di vaniglia che ricordano il panettone.
Completano il profilo una nota erbacea da fieno e un tocco di incenso.
Al palato emerge la pesca, con un sorso elegante e armonico e un'acidità morbida. Il finale è lungo e persistente.



Vendemmia: Seconda decade di settembre
Selezione delle uve 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
100% mosto da prima pressatura,
illimpidimento statico pre-fermentativo.
Fermentazioni separate in vasche d'acciaio a temperatura controllata, affinamento sulle fecce fini per almeno 6 mesi, con ripetuti bâtonnage fino al tiraggio.
In assemblaggio, un'aliquota di Chardonnay è vinificata e affinata in tonneau di rovere francese da 300 l.
Seconda fermentazione in bottiglia a temperatura costante di 16° C per una lenta presa di spuma

Affinamento: in cataste nelle nostre cantine per 56 mesi

Sboccatura: nessuna aggiunta di dosaggio, ulteriore affinamento in bottiglia di 12 mesi.

Abbinamento: crostacei, risotto allo zafferano, pesce in crosta e vitello arrosto accompagnato da salse delicate.