Vino Spumante di Qualità Metodo Classico
Dosaggio Zero
72% Chardonnay · 28% Pinot Bianco
***32* mesi affinamento sui lieviti**
12,5% vol.
Vendemmia 2022

selvà

All'olfatto sentori di timo e menta su un fondo erbaceo,
seguiti da note di agrumi e frutta a polpa gialla, albicocca in particolare.
Al palato è fresco e bilanciato,
con un alcol morbido che accompagna richiami vegetali e una delicata nota di miele.
Il sorso è sapido, tondo e armonico, con un finale coerente con le sensazioni olfattive.



Vendemmia: primi giorni 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

Sboccatura: nessuna aggiunta di dosaggio

Abbinamento: Aperitivi, crudi di mare, verdure in tempura, risotto agli asparagi, carni bianche