

SPUMANTE CLASSESE MILLESIMATO METODO CLASSICO

VARIETA' UVE: Pinot Nero 90% - Chardonnay 10%

Tipo di raccolta: Raccolta uve a mano metà Agosto.

Tecnica di produzione:

Pressatura soffice delle uve, 20/25 gg. botti acciaio inox 18° C – 6 mesi di maturazione e stoccaggio in acciaio inox.

Rifermentazione con aggiunta di zuccheri e lieviti selezionati, imbottigliato e messo in catasta in posizione orizzontale per 36 mesi (minimo). Sboccatura e stappatura.

Consumo ottimale : Dopo 4 anni dalla vendemmia.

Durata : 8 anni

Totale produzione: 5.000 circa

Caratteristiche organolettiche:

Colore – Giallo paglierino chiaro con note dorate.

Profumo - Intenso, persistente che ricorda la crosta del pane e la mandorla amara.

Sapore – Morbido, corposo, aromatico.

Temperatura di servizio 4/6°C

Grado alcolico 12% vol.

Zuccheri residui 0.5 gr/lit max.

Formato bottiglia 0,75 lt

Accostamento cibi: Grande vino da aperitivo, ostriche, piatti di tartufo, grigliate di pesce, ottimo anche a tutto pasto.

