



Vino Spumante di Qualità Metodo Classico

Dosaggio Zero

54% Pinot Bianco, 46% Chardonnay

30 mesi affinamento sui lieviti

12,0% vol.

Vendemmia 2021

selvà

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, 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.

Degustazione: Colore giallo paglierino con riflessi verdolini, brillante, perlage fine e persistente. Profumi puliti ed eleganti. Al naso, fiori bianchi e sfumature vegetali fresche, accompagnate da note agrumate. Al gusto, una bollicina fine e cremosa avvolge il palato, supportata da un'ottima acidità. La freschezza e la verticalità sono esaltate da decise note di zeste d'agrumi e pompelmo, che danno mineralità al palato e un caratteristico sapore amaro al retrogusto.

