

## METODO CLASSICO BRUT NATURE CHARDONNAY

**Vitigno:** chardonnay

**Tipologia:** metodo classico brut nature millesimato

**Sistema di allevamento:** cordone speronato

**Numero ceppi per ettaro :** 5000

**Resa per ceppo:** 1-1,2 kg/ceppo

**Vendemmia:** nel mese di agosto

**Vinificazione:** dopo un'attenta selezione l'uva è immediatamente pressata in modo soffice ed il mosto viene fatto sedimentare mediante decantazione statica a freddo. Il mosto svolge una prima fermentazione in recipienti d'acciaio, a temperatura controllata di circa 17°C, fino al quando raggiungerà un determinato residuo zuccherino, il quale verrà esaurito durante una seconda fermentazione che si svolgerà in bottiglia, dopo aver effettuato il tiraggio. Il vino riposa poi, per almeno 36 mesi. Successivamente la bottiglia sarà sottoposta a remouage e sboccatura.

**Sboccatura:** almeno 36 mesi

**Gradazione alcolica:** 12,5% vol.

**Colore e aspetto:** giallo paglierino con riflessi dorati, Bollicine finissime e persistenti.

**Profumo:** grande prevalenza di note terziarie derivanti dalla lunga permanenza sui lieviti, ben distinguibili aromi di pane tostato, sfumature di albicocca disidratata e fichi secchi con leggerissime nuance di nocciola. Ricordi di pasticceria

**Gusto:** riscontro elegante dell'ampio corredo aromatico, con una promessa di morbidezza che invece porta ad una chiusura assolutamente secca.

**Abbinamenti:** si abbina perfettamente ad antipasti

leggeri come crudité di mare e ostriche, a piatti a base di pesce delicato come gamberi e scampi, ma anche a primi piatti di pesce, risotti con verdure, e a carni bianche. È eccellente anche con formaggi a pasta molle.

**Servizio:** 6°C in calice tulipano di cristallo

**Degustare ascoltando:** Taylor Swift - The fate of Ophelia

