

Spumante di qualità Brut metodo classico



Forma di allevamento: Guyot
Ceppi per ettaro: 4000 viti per ettaro
Età media dei vigneti: 20 anni
Orientamento e altitudine: vigneti con esposizione est, sud-ovest a 350 mt di altitudine
Terreno: marnoso sabbioso
Tenore Zuccherino: Brut residuo zuccherino 0-6 grammi/litro
Sboccatura: à la glace



Le uve vengono accuratamente **raccolte a mano** generalmente nelle prime due settimane di settembre. Dalla loro raccolta si ottiene la cuveè, la cui fermentazione alcolica avviene in serbatoi d'acciaio termocondizionati, dove rimane fino alla primavera successiva. Durante il **tiraggio** vengono aggiunti lieviti e zuccheri necessari ad attivare la **seconda fermentazione** che svolge interamente in bottiglia. La **sboccatura** avviene dopo affinamento in bottiglia di circa 18/24 mesi, di cui un mese circa sulle pupitre con due remuage giornalieri.



Questo spumante è uno dei prodotti principali dell'azienda, risultato di una lavorazione artigianale che segue scrupolosamente lo schema del metodo Champenois. Si tratta di un vino dal **colore** giallo paglierino leggero con spuma fine e cremosa. Il **profumo** è delicato con piacevoli sentori di fieno fresco e fiori bianchi, delicatamente mandorlato, agrumi e crosta di pane. Il **sapore** è morbido, pieno, armonico, con buona ed elegante struttura. È uno spumante molto fragrante con decisa freschezza gustativa, si **abbina** a piatti gustosi, antipasti di terra e mare, ottimo come aperitivo ma con corpo sufficientemente robusto per essere consumato a tutto pasto. La **temperatura** di servizio ideale è 5-6°C.

