



**Dosaggio ZERO
METODO CLASSICO
SPUMANTE**

Vitigno: Chardonnay

La degustazione

Colore: giallo paglierino brillante, perlage fine e persistente

Profumo: si apre con note di pane tostato e frutta matura, per chiudere con sentori di crema pasticceria

Gusto: fresco, secco, con dinamica di bocca piena e bella sapidità

Temperatura di servizio: 6 °C

Abbinamenti: da aperitivo e da tutto pasto. Abbinamento privilegiato con pesce, cucina di mare e piatti di ricerca internazionali.

La produzione

Sistema di allevamento: guyot

Resa in uva: 60 q/ettaro

Densità di impianto: 4000 ceppi/ettaro

Vendemmia: agosto, raccolta precoce, manuale e in cassette

Terreno: suolo calcareo, collinare (180 m. s.l.m.)

Vinificazione: in bianco, riduzione in acciaio, maturazione oltre i 36 mesi sui lieviti e affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.