

Metodo Classico Extra Brut



24
months

Chardonnay 90%



Pinot Grigio 10%



6-8°C

12,5% vol.

0,75 L



◆ **Vendemmia:** ultima decade di agosto nelle prime ore del mattino.

Vinificazione: Pressatura soffice e selezione dei mosti per la Cuveé. Fermentazione a bassa temperatura per ca. 20 giorni. Affinamento in acciaio con battonage sulle fecce nobili fino al momento del tirage. Seconda fermentazione lenta in bottiglia a 15°/18° per almeno 24 mesi. Segue il Remuage, il Degorgement e imbottigliamento finale.

Caratteristiche organolettiche: colore giallo paglierino brillante. Profumo fragrante ed intenso con sensazioni di frutta gialla (albicocca, ananas). In bocca si presenta elegante e vellutato con ottima struttura e persistenza.

Abbinamenti: ottimo per aperitivi ed antipasti, si abbina perfettamente con primi e secondi piatti di pesce o vegetariani.

◆ **Harvest:** last decade of august in the early hours of the morning.

Vinification: Soft pressing and selection of musts for the Cuveé. Fermentation at low temperatures lasting about 20 days. Aging in steel with atonnage on the noble lees until the tirage. Second slow fermentation in bottle at 15°/18° for at least 24 months. Then comes the Remuage, the Degorgement and the final bottling.

Tasting notes: brilliant straw yellow colour. Fragrant and intense scent with hints of yellow fruit (apricot, pineapple). On the palate it is elegant and velvety and has an excellent structure and persistence.

Food matches: excellent for aperitifs and appetizers, it matches perfectly with first and second fish or vegetarian courses.

◆ **Ernte:** letzte Dekade August, in den fruehesten Morgenstunden.

Weinherstellung: Sanftes Pressen der Trauben und Auswahl der Moste fuer den Cuveé. Gärung bei niedrigen Temperaturen für ca. 20 Tage. Reifung in Stahl tanks mit Battonage auf der Feinhefe bis zum Zeitpunkt der Reifung. Zweite langsame Gärung in der Flasche bei 15° / 18° für mindestens 24 Monate. Es folgt der Remuage, Degorgement und die endgültigen Abfüllung.

Organoleptische Charakteristika: helle, strohgelbe Farbe. Duftender und intensiver Geruch mit Sensationen von gelben Fruechten (Aprikose und Ananas). Im Mund ist er elegant und samtig mit einer guten Struktur und Nachhaltigkeit.

Kombination: ausgezeichnet mit Aperitif und Haepchen, passt perfekt zu Pasta und Fischgerichten oder Vegetarisch.