



METODO CLASSICO BRUT NATURE

Vendemmia: 2019

Vitigno: Pinot Nero 60% Chardonnay 40%

Affinamento: 42 mesi su lieviti

Vigneto: Le uve provengono dai vigneti siti in Fontanile e Castel Boglione, piccoli comuni a sud di Nizza Monferrato.

Vinificazione: Dopo un'accurata selezione, le uve vengono vendemmiate a mano e riposte in piccole casse che arrivano in cantina in poche ore. Introdotte in pressa senza l'ausilio di pompe, dalla loro pressatura si ricava unicamente il mosto fiore che viene illimpidito a freddo per poi fermentare in legni piccoli. Il vino così ottenuto viene lasciato maturare sulle sue fecce fini fino al momento del tiraggio. La presa di spuma e il successivo affinamento in bottiglia si protrae per almeno 42 mesi prima della sboccatura.

Abbinamenti: Perfetto come aperitivo ma anche a tutto pasto abbinato a crostacei e carni bianche.

OLFATTO

Naso fresco e intenso, con sentori di pan brioche e note agrumate.

VISTA

Perlage fine e persistente. Colore giallo paglierino carico con sfumature leggermente ambrate.

GUSTO

In bocca si esprime forte ed equilibrato e dotato di una straordinaria freschezza.

