

# METODO CLASSICO CHARDONNAY

**VITIGNO** - Chardonnay 100%

**VENDEMMIA** - Manuale, nella seconda settimana di agosto

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO** - Guyot

**DENSITÀ DI IMPIANTO** - 4000/ettaro

**RESA** - 9 t/ha

**ALTIMETRIA** - 500/600 m.s.l.m

**VINIFICAZIONE** - Le uve di Chardonnay sono raccolte a mano e sapientemente lavorate secondo la tradizione del Metodo Champenois. La pressatura avviene per intero e in maniera soffice e progressiva estraendo dai chicchi solo la parte migliore del succo, il mosto fiore. La prima fase del processo consiste nell'assemblaggio dei vini base ottenendo così la cuvée definitiva. Con l'aggiunta di liqueur de tirage, inizia la fermentazione. Il vino si versa nelle tradizionali champagnotte sigillate con tappo a corona. Durante questo periodo avviene la presa di spuma. La rifermentazione in bottiglia avviene a 14° C per una durata di 60 giorni mentre la permanenza sui lieviti è di almeno 24 mesi. Durante questa fase, avviene il remuage. Successivamente al cosiddetto dègorgement, si aggiunge la liqueur de expédition (composta prevalentemente da glucosio e fruttosio). Infine lo spumante viene tappato e confezionato

**COLORE** - Giallo paglierino

**BOUQUET** - Brillante, con numerose bollicine, fine e persistente

**SAPORE** - Fresco, sapido, minerale, morbido, molto gradevole al palato perché dotato di una equilibrata acidità e, infine, persistente

**GRADAZIONE ALCOLICA** - 11,5% Vol.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI** - Ideale come aperitivo, ottimo con i primi piatti a base di pesce e risotti delicati, si sposa perfettamente con piatti tipici mediterranei

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** - 6° - 8°C

**EPOCA OTTIMALE DI CONSUMO** - 1-3 anni

**FORMATI** - Bottiglia da 75 cl



## NOTE

---

---

---

---

---

---