



Prodotto: Spumante brut Metodo Classico

Vitigno: 100 % Chardonnay

Zona di produzione: Pilcante di Ala località Casarino, con pergola trentina dalla selezione di uve Chardonnay vendemmiate a mano i primi giorni di Settembre.

Vinificazione: Pressatura soffice delle uve intere, con fermentazione rigorosa e controllata a 18° C in serbatoi di acciaio. Dopo la decantazione a freddo, nella primavera successiva il “vino base” viene aggiunto di lieviti selezionati per la fermentazione in bottiglia. Solo dopo 24 mesi di permanenza sui lieviti viene eseguito manualmente il remouage e la sboccatura.

Caratteristiche sensoriali: Colore giallo paglierino brillante, spuma persistente e perlage fine, profumi di mela e crosta di pane. Gusto armonico, vivace di buon corpo e persistente.

Alcool: 12,5 % vol. Servitelo a 8° C

Abbinamenti consigliati: Come aperitivo, a tutti i tipi di pesce, anche a tutto pasto per convivi importanti.