

# B

P r o d u t t o r e   n e l l a   t e r r a   d i   C o r t o n a

## METODO CLASSICO BALDETTI



**Zona di produzione:** Pietraia di Cortona (ca. 290 metri s.l.m.)

**Varietà delle uve:** Chardonnay - Grechetto

**Epoca di vendemmia:** Metà agosto per lo Chardonnay, inizio settembre per il Grechetto

**Vinificazione:** Macerazione a freddo sulle bucce, fermentazione a 16 °C.

**Spumantizzazione:** Metodo classico

**Elevazione:** in bottiglia "sur lies" per almeno 24 mesi

**Dosaggio:** Brut

**Grado alcolico:** 12%

**Temperatura di servizio:** 7-8°C.

**Abbinamenti:** E'straordinario come aperitivo, si sposa a meraviglia con antipasti e primi piatti freschi e delicati, con piatti di pesce e crudità, ma anche con piatti più saporiti e grassi dove il fine perlage rinfresca e ripulisce il palato.

### Note Degustative:

- **Colore:** Oro brillante con accenni di verde chiaro, colore reso ancor più affascinante dal suo perlage fine e persistente.
- **Profumo:** Crosta di pane fresco di forno, note entusiasmanti di miele, melone bianco maturo e pesca bianca; seguono sensazioni minerali e mentolate, completa il quadro aromatico la nota dolce di cioccolato bianco e una chiusura affumicata.
- **Gusto:** Il palato è fine, freschissimo con le bollicine perfettamente integrate. Non troppo voluminoso ma pieno e inaspettatamente morbido. Una bella acidità ne esalta la freschezza. Finale imprevedibile per il ritorno di dense note floreali.

**Temperatura di servizio:** 8-10°C.

Azienda Agricola BALDETTI ALFONSO  
Loc. Pietraia 71/a - 52044 Cortona (Ar) - Italia –  
Tel.+39.0575.67077 - Fax +39.0575.0162333 - [info@baldetti.com](mailto:info@baldetti.com) - [www.baldetti.com](http://www.baldetti.com)  
Nr. R.E.A. 153461 - P.ta I.V.A. 01984100519