

METODO CLASSICO

SPUMANTE Brut



Nel 2011 abbiamo deciso di proporre nuovamente il blend tra Chardonnay e Grechetto ma questa volta in versione spumante, si è rivelata fin da subito una scommessa vincente grazie alle caratteristiche pedoclimatiche del nostro territorio, con terreni ricchi di Arenarie e ottime escursioni giorno-notte in grado di esaltare le parti aromatiche



Varietà di uva

Chardonnay 50% - Grechetto 50%



Zona di produzione

Pietraia (ca. 290 metri s.l.m.)



Epoca di vendemmia

Metà agosto per lo Chardonnay, inizio settembre per il Grechetto



Vinificazione

Macerazione a freddo sulle bucce, fermentazione a 18°



Spumantizzazione

Metodo Classico



Elevazione

In bottiglia “sur lies” per almeno 36 mesi



Dosaggio

Brut

Note Degustative



Colore

Oro brillante con accenni di verde chiaro



Profumo

Crosta di pane fresco di forno, note entusiasmanti di miele e pesca bianca, seguono sensazioni minerali e mentolate



Gusto

Al palato è fine, freschissimo con le bollicine perfettamente integrate. Una bella acidità ne esalta la freschezza. Finale imprevedibile per il ritorno di dense note floreali.



Grado alcolico

11,5% - 12,5%