

# 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 16°



### 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%