

METODO CLASSICO

V.S.Q. - EXTRA BRUT *ottenuto da uve Pinot Nero*

CARATTERISTICHE TECNICHE

Zona di produzione: le uve provengono da vigneti di proprietà.
Vinificazione: dopo la pressatura soffice delle uve, la fermentazione avviene in serbatoi d'acciaio inox a temperatura controllata, spumantizzato col metodo classico di rifermentazione in bottiglia.

Affinamento: in bottiglia per 30 mesi.

Conservazione: la struttura consente di mantenere le sue caratteristiche nel tempo per 3-4 anni dalla sboccatura. Conservare in luogo fresco.

ESAME ORGANOLETTICO

Colore: giallo paglierino brillante.

Profumo: bouquet delicato e armonioso con sentori di miele e fiori gialli, lievito e crosta di pane.

Perlage: minuto, intenso e persistente.

Abbinamenti: eccellente come aperitivo, ma ideale anche in accompagnamento al pasto.

Temperatura di consumo: 6-8°C.

