

# METODO CLASSICO

Vino Spumante di Qualità - Millesimato

Dosaggio "Zero"

## L'ELEGANTE

L'etichetta esprime il movimento continuo delle bollicine sulla superficie del vino, come un ballo ad un festeggiamento.



### Paese/Regione:

Verona, Veneto

### Tipologia di terreno:

Calcareo, argilloso

### Uve:

Pinot Nero 100%

### Dati analitici:

Alcol 13%

Zuccheri residui 3 g/l

Acidità totale 6,4 g/l

Estratto secco 22 g/l

pH 3,25

### Operazioni di vigneto:

Concimazioni organiche e potature manuali, selezione dei germogli, defogliazione, diradamento dei grappoli. Vendemmia manuale verso fine agosto in bins da 300 kg.

### Vinificazione e invecchiamento:

Macerazione per 12 ore, pressatura e separazione contemporanea del mosto, decantazione naturale a ca 7/8°C per 48 ore. Fermentazione con lievito selezionato a temperatura controllata. Nella primavera successiva alla vendemmia ha luogo la fermentazione in bottiglia con nuovi lieviti e zucchero di canna raffinato, secondo il "metodo classico". Minimo 3 anni in bottiglia sui lieviti fini con "remuage" periodico, operazione finale di "degorgement" (sboccatura) e rabbocco con dosaggio zero: le bottiglie vengono colmate col medesimo vino, senza "liqueur d'expédition".

### Abbinamento ideale:

Eccellente come aperitivo, si adatta perfettamente a crostacei, pesce, piatti a base di verdure e frutta secca.

### Temperatura di servizio: 12°C

### Bicchieri consigliati: Ballon

### Analisi visiva:

Bollicina sottile, colore verdolino con riflessi giallo-violacei.

### Analisi olfattiva:

Fiori bianchi, rose e miele di acacia. Lievito, frutta secca, liquirizia e pietra focaia.

### Analisi gustativa:

Sapido, secco, con perlage sottile, avvolgente con sapori di crosta di pane, lievito e liquirizia nel finale.

### Formati disponibili:

0,75 l / 1,5 l

### Packaging:

Cartoni da 1 e 6 bottiglie

