

Il Quaranta Brut appare di colore giallo paglierino, brillante, dal perlage fine. Al naso è fragrante, regala note di frutta a pasta bianca con sentori di crosta di pane a cui si aggiungono note di miele millefiori. In bocca risulta elegante, vellutato, dalle piacevoli note minerali, con una vena acida rinfrescante. Il corpo è solido ma senza eccessi, con un buon equilibrio fresco – sapido che invoglia il sorso.

Quaranta Brut Metodo Classico si sposa con i salumi tipici della tradizione italiana, con delle fragranti frittiture ma è anche valido con frutti di mare, crostacei o carne bianca saltata in padella, come le scaloppine di vitello ai carciofi o il coniglio agli aromi.

Temperatura di servizio: 8-10° C

VITIGNI

Pinot Nero 50%, Chardonnay 30%, Pinot Meunier 20%

ALTIMETRIA DEL VIGNETO

240 mt

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Argilloso, tendenzialmente calcareo

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera, cordone speronato

DENSITÀ DI IMPIANTO

3800 piante per ettaro

RESA PER ETTARO

80 q.li

EPOCA DI VENDEMMIA

Seconda decade di Agosto

VINIFICAZIONE

In bianco, con pressatura soffice a grappolo intero

PRESA DI SPUMA

In bottiglia, Metodo Classico, 30 mesi sui lieviti

GRADAZIONE ALCOLICA

12% vol.

COLORE

Giallo paglierino

ZUCCHERO RESIDUO

6 g/l

The Quaranta Brut has a brilliant straw-yellow colour with a fine perlage. Its fragrant aroma shows notes of white fruit and scents of bread crust and wildflower honey. An elegant and velvety wine with pleasant mineral notes, it has a solid but not excessive body with a well-balanced acidity and a pleasant fresh finish. The Quaranta Brut pairs well with the traditional Italian cold cuts, fried dishes, seafood and white meat.

Serving temperature: 8-10° C

TYPES OF GRAPES

Pinot Nero 50%, Chardonnay 30%, Pinot Meunier 20%

ALTITUDE

240 m

SOIL TYPE

Clay - calcareous

TRAINING SYSTEM

Espalier, spurred cordon

PLANTING DENSITY

3800 plants per hectare

YIELD PER HECTARE

8000 kg

HARVEST PERIOD

Second ten days of August

VINIFICATION

White, gentle pressing of the whole bunch of grapes

SPARKLING PROCESS

Bottle fermentation, Traditional Method, 30 months on the lees

ALCOHOL CONTENT

12% vol.

COLOUR

Bright straw yellow

RESIDUAL SUGAR

6 g/l

QUARANTA BRUT METODO CLASSICO

*vino frizzante bianco secco
sparkling white wine - dry*

