

# METODO CLASSICO BRUT

*vino spumante bianco brut  
sparkling white wine - dry*



## SCHEDA TECNICA

### UVE

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

### ALTIMETRIA DEL VIGNETO

*240 mt*

### TIPOLOGIA DEL TERRENO

*Argilloso, tendenzialmente calcareo*

### RESA PER ETTARO

*80 q.li*

### VINIFICAZIONE

*In bianco, con pressatura soffice  
a grappolo intero*

### PRESA DI SPUMA

*In bottiglia, Metodo Classico,  
30 mesi sui lieviti*

### GRADAZIONE ALCOLICA

*13% vol.*

### ZUCCHERO RESIDUO

*6 g/l*

## SCHEDA ORGANOLETTICA

### COLORE

*Giallo paglierino*

### BOUQUET

*Fragrante, regala note di frutta a pasta  
bianca con sentori di crosta di pane a cui si  
aggiungono note di miele millefiori*

### GUSTO

*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*

### ABBINAMENTO

*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*

## TECHNICAL SHEET

### TYPES OF GRAPES

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

### ALTITUDE

*240 m*

### SOIL TYPE

*Clay - calcareous*

### YIELD PER HECTARE

*8000 kg*

### VINIFICATION

*White, gentle pressing of the whole  
bunch of grapes*

### SPARKLING PROCESS

*Bottle fermentation, Traditional Method,  
30 months on the lees*

### ALCOHOL CONTENT

*13% vol.*

### RESIDUAL SUGAR

*6 g/l*

## ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

### COLOUR

*Bright straw yellow*

### BOUQUET

*Fragrant, shows notes of white fruit and  
scents of bread crust and wildflower honey*

### TASTE

*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*

### PAIRING

*Traditional Italian cold cuts, fried dishes,  
seafood and white meat*

### SERVING TEMPERATURE

*8-10° C*