



SPUMANTE EXTRA BRUT RISERVA *“metodo classico”*

VITIGNO: 60% Pinot Nero – 40% Chardonnay

VIGNETO: Pinot Nero nel comune di Castellinaldo e Canale (nord, 240-260m s.l.m.) Chardonnay nel comune di Canale (nord-ovest, 260m s.l.m.)

ANNO D'IMPIANTO: Chardonnay 1995 - Pinot Nero 1998.

VINIFICAZIONE: fermentazione a 18°C in barriques di rovere francese usate di almeno 10 anni presa di spuma secondo il “metodo classico champenoise” a 12°C.

MATURAZIONE: 36/42 mesi sui propri lieviti in bottiglia.

RESA AD ETTARO: 60 hl/ha

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore giallo paglierino, perlage fine e persistente, profumi di crosta di pane e scorza di lievito molto intensi, molto secco (zuccheri 5g/l), ampio ed equilibrato in bocca con un finale molto lungo.

ABBINAMENTI: perfetto come aperitivo, con crostacei e ostriche ma si abbina a tutti i piatti esclusi i dolci.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6°C – 43°F

CAPACITA' BOTTIGLIE: 0,75l - 1,5l - 3l - 6l - 9l

SPUMANTE EXTRA BRUT RISERVA *“metodo classico”*

VINE: 60% Pinot Nero – 40% Chardonnay

VINEYARD: Pinot Nero in the borough of Castellinaldo and Canale (north, 240-260m a.m.s.l.) Chardonnay in the borough of Canale (north-west. 260m a.m.s.l.)

YEAR PLANTED: Chardonnay 1995 - Pinot Nero 1998.

VINIFICATION: fermentation at 18°C in barriques of french oak used for at least 10 years, “champenoise method” at 12°C.

AGEING: 36/42 months on its own yeast in the bottle.

YIELD PER HECTARE: 60 hl/ha

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS: straw yellow colour, fine and lasting taste with an intense bouquet of bread crust and yeast, very dry (sugar 5g/l), full and well-balanced with a long after taste.

FOOD PAIRING: perfect as an aperitif, goes particularly well with crustacea and oysters and with all plates except sweets.

TO BE SERVED AT 6°C – 43°F

BOTTLES: 0,75l - 1,5l - 3l - 6l - 9l