

**Vitigno**

Chardonnay

Denominazione

Vino Spumante di Qualità
Metodo Classico Brut Nature

Comune di produzione

San Lorenzo (Gorizia)

Natura del terreno

Altopiano ghiaioso calcareo
(60 mt slm)

Vigneto

Coltivato con concimazione
organica e difesa fitosanitaria
integrata (come da normativa UE)
con abolizione del diserbo
chimico.

Età media viti

Più di 25 anni

Sistema di allevamento

Guyot
5.200 viti/ha

Produzione

50 hl/ha

Vendemmia

A mano con selezione accurata
dei grappoli.
Agosto 2013

Vinificazione

Fermentazione in botti di rovere
francese da 500 lt (20-22 °C),
maturazione negli stessi
contenitori di fermentazione sul
deposito fine per 8 mesi con
bâtonnage frequenti. Viene
utilizzato esclusivamente mosto
fiore ottenuto a basse pressioni.

Tiraggio

Giugno 2014

Sboccature

Febbraio 2019

Bottiglie prodotte

8.000

Gradazione alcolica

12,5%

Temperatura di servizio

6-8 °C

Carica cromatica intensa, al naso pulito e fragrante con note di lievito e vaniglia;
rinfrescante in bocca, secco con piacevolissima persistenza.

Ottimo per l'aperitivo, può dare il meglio di sé a tutto pasto.