



VITIGNO

Chardonnay

ANNATA

2014

DENOMINAZIONE

Vino Spumante di Qualità
Metodo Classico Brut

COMUNE DI PRODUZIONE

San Lorenzo Isontino (Gorizia)

NATURA DEL TERRENO

Altopiano ghiaioso calcareo (60 mt slm)

VIGNETO

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

ETA' MEDIA VITI

Più di 25 anni

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

guyot 5.200 viti/ha

PRODUZIONE

50 hl/ha

VENDEMMIA

A mano con accurata selezione dei
grappoli.
Agosto 2014

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 2015

SBOCCATURA

Febbraio 2020

BOTTIGLIE PRODOTTE

7.300

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8°C

Uno spumante dal colore giallo vivace con un perlage fine.

Il naso pulito e complesso vede un buon equilibrio tra crosta di pane, erbe aromatiche e frutta tropicale. In bocca entra sapido, fresco e cremoso con un finale lungo e persistente. Ottimo per l'aperitivo, può dare il meglio di sé a tutto pasto.

