

Metodo Classico Brut

- › **Spumante Metodo Classico
Chardonnay (24 mesi sui lieviti)
V.S.Q. biologico**



Vigneto

Le uve provengono dalla tenuta di Salemi ad un'altitudine di circa 170 metri s.l.m., da un terreno con struttura marnosa/gessosa.

Vendemmia

Primi di agosto, dopo un'attenta selezione del crù più idoneo.

Vinificazione del Vino Base

Dopo un'attenta selezione delle uve, queste vengono pigiate delicatamente e vinificate in vasi vinari di acciaio a circa 15°C. A fine fermentazione, la maturazione prosegue sui lieviti.

Presa di Spuma e Maturazione

Nella primavera successiva alla vendemmia, il vino base viene fatto rifermentare in bottiglia ad una temperatura di 15°C, per circa 30 giorni. Ultimata la presa di spuma, le bottiglie rimangono in catasta per almeno 24 mesi. Successivamente, le bottiglie vengono poste nelle "Pupitres" per effettuare il "Reumage" e consentire l'illimpidimento del prodotto. Dopo circa 20 giorni di "Reumage", si effettua la sboccatura e la dosatura del prodotto.

Caratteristiche organolettiche

Dal colore giallo tenue con riflessi verdognoli, presenta un perlage finissimo e persistente con una elegante corona di spuma. Al naso, ricco con sentori di lievito e crosta di pane. In bocca pieno ed equilibrato con un gradevole finale acidulo.