



# METODO CLASSICO EXTRA-DRY CHARDONNAY



**Vitigno:** Chardonnay

**Tipologia:** Metodo Classico Extra-Dry

**Sistema di Allevamento:** Guyot

**Numero di Ceppi per ettaro:** 5000 Ceppi / Ettaro

**Resa per ceppo:** 1-1,2 KG / Ceppo

**Concimazione:** Non viene effettuata nessuna concimazione

**Vendemmia:** a mano

**Vinificazione:** dopo un'attenta selezione l'uva è immediatamente pressata in modo soffice ed il mosto viene fatto sedimentare mediante decantazione statica a freddo. Il mosto svolge una prima fermentazione in recipienti d'acciaio, a temperatura controllata di circa 17°, fino a quando raggiungerà un determinato residuo zuccherino. Il quale verrà esaurito durante una seconda fermentazione che si svolgerà in bottiglia, dopo aver effettuato il tiraggio. Il vino riposa poi, per almeno 34 mesi. Successivamente la bottiglia sarà sottoposta a remouage e sboccatura.

**Sboccatura:** 36 mesi non dosato.

**Gradazione alcolica:** 12,5% VOL.

**Colore ed aspetto:** il giallo paglierino brillante è percorso da numerose catenelle di bollicine persistenti.

**Profumo:** buona intensità e complessità, frutto declinato sugli esotici ananas e papaya, mentre il floreale è riconducibile al biancospino. Completano il pan brioche, biscotto, note burrose.

**Gusto:** abboccato, di buona freschezza e sapidità, si fa piacere con immediatezza. Intensità ruffiana accompagnata da buona persistenza.

**Abbinamento:** ideale con mignon e stuzzichini salati, ben figura anche con un crostone di porchetta alla romana.

**Servizio:** servire a 6 °C in flûte.