

METODO CLASSICO

Colore giallo paglierino con perlage fine e persistente. Profumo delicato ed elegante, evoca crosta di pane, lievito, fiori bianchi, frutta a polpa bianca e delicate note di frutta secca tostata.

Origine:
Friuli Venezia Giulia

Sistema di allevamento:
Sylvoz, Cappuccina e diradamento in pre-invasatura

Terreno:
Media collina di origine mista di ponca, sassi e limo di medio impasto

Sostenibilità:
Gestiamo i nostri vigneti seguendo il disciplinare di produzione integrata volontaria della Regione Friuli Venezia Giulia che prevede l'uso coordinato e razionale di tutti i fattori della produzione allo scopo di ridurre al minimo il ricorso a mezzi tecnici che hanno un impatto sull'ambiente o sulla salute dei consumatori, utilizziamo i prodotti a minor impatto per la salute e per l'ambiente e riduciamo al minimo gli interventi tramite il monitoraggio delle malattie e degli insetti dannosi. Favoriamo l'equilibrio naturale falciando l'erba a filari alterni per garantire la presenza di polline e ripari per api e altri insetti utili.

Epoca di vendemmia:
agosto/settembre

Vinificazione:
pressatura soffice delle uve con bassa resa uva/mosto. A seguire fermentazione in bianco con rigoroso controllo termico. Parziale affinamento in barriques di rovere

Spumantizzazione: La prese di spuma viene effettuata nella tarda primavera successiva alla vendemmia. Lo spumante sosta sui lieviti per almeno 24 mesi per permettere una perfetta lisi degli stessi. Stoccato in locali a temperatura controllata per favorire una perfetta fusione tra i profumi primari dell'uva e le note evolutive del lievito.

Sensi: Colore giallo paglierino con perlage fine e persistente. Profumo delicato ed elegante, evoca crosta di pane, lievito, fiori bianchi, frutta a polpa bianca e delicate note di frutta secca tostata
Sapore: secco, discretamente acido e di ottima persistenza e struttura. Ottima la rispondenza gusto-olfattiva mentre l'effervescenza stuzzica piacevolmente il palato.

Abbinamenti: ottimo come aperitivo, si abbina bene anche con antipasti e primi piatti. Adatto anche a tutto il pasto. Da non abbinare ai dolci.
Temperatura di servizio 5/6°

