



<b>VITIGNO</b> Chardonnay		
<b>ANNATA</b> 2018		<b>DENOMINAZIONE</b> Vino Spumante di Qualità Metodo Classico Brut
	<b>NATURA DEL TERRENO</b> Altopiano ghiaioso calcareo (60 mt slm)	<b>COMUNE DI PRODUZIONE</b> San Lorenzo Isontino (Gorizia)
	<b>ETA' MEDIA VITI</b> Più di 30 anni	<b>VIGNETO</b> Coltivato con concimazione organica e difesa fitosanitaria integrata (normativa UE) con abolizione del diserbo chimico.
	<b>PRODUZIONE</b> 50-55 hl/ha	<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b> guyot 5.200-5.600 viti/ha
	<b>VINIFICAZIONE</b> Viene utilizzato esclusivamente mosto fiore ottenuto a basse pressioni. Fermentazione in botti di rovere francese da 500 lt, maturazione negli stessi contenitori di fermentazione sul deposito fine per 8 mesi con bâtonnage frequenti.	<b>VENDEMMIA</b> A mano con accurata selezione dei grappoli. Agosto 2018
	<b>SBOCCATURA</b> Oltre 40 mesi di maturazione sui lieviti Febbraio 2023	<b>TIRAGGIO</b> Giugno 2019
<b>GRADAZIONE ALCOLICA</b> 12,5%		<b>DOSAGGIO</b> 5 g/L
	<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b> 6-8°C	<b>BOTTIGLIE PRODOTTE</b> 20.000 (media)
		<b>SOSTENIBILITA</b> Aderiamo al programma "VIVA - la Sostenibilità nella viticoltura in Italia" per la salvaguardia di: territorio, aria, vigneti e acque.

Lo Chardonnay è l'anima del nostro Metodo Classico. Questo blanc de blancs, affinato oltre 40 mesi sui lieviti, è uno spumante armonioso ed elegante, capace di sorprendere per dettaglio e per finezza. Sostenuto da un'ottima acidità, chiude con un finale sapido e persistente. Ottimo per l'aperitivo, può dare il meglio di sé a tutto pasto. Difficile smettere di sorseggiarlo.





<b>VITIGNO</b> Chardonnay		
<b>ANNATA</b> 2015		<b>DENOMINAZIONE</b> Vino Spumante di Qualità Metodo Classico Extra Brut
<b>NATURA DEL TERRENO</b> Altopiano ghiaioso calcareo (60 mt slm)		<b>COMUNE DI PRODUZIONE</b> San Lorenzo Isontino (Gorizia)
<b>ETA' MEDIA VITI</b> Più di 30 anni		<b>VIGNETO</b> Coltivato con concimazione organica e difesa fitosanitaria integrata (normativa UE) con abolizione del diserbo chimico.
<b>PRODUZIONE</b> 50-55 hl/ha		<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b> guyot 5.200-5.600 viti/ha
<b>VINIFICAZIONE</b> Viene utilizzato esclusivamente mosto fiore ottenuto a basse pressioni. Fermentazione in botti di rovere francese da 500 lt, maturazione negli stessi contenitori di fermentazione sul deposito fine per 8 mesi con bâtonnage frequenti.		<b>VENDEMMIA</b> Una vendemmia di precisione nelle particelle più antiche nel vigneto Jurosa. Agosto 2015
<b>SBOCCATURA</b> Dopo 5 anni di maturazione sui lieviti. Novembre 2021		<b>TIRAGGIO</b> Giugno 2016
<b>GRADAZIONE ALCOLICA</b> 12,5%		<b>DOSAGGIO</b> Non dosato
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b> 6-8°C		<b>BOTTIGLIE PRODOTTE</b> 4.000 (media)
		<b>SOSTENIBILITA'</b> Aderiamo al programma "VIVA - la Sostenibilità nella viticoltura in Italia" per la salvaguardia di: territorio, aria, vigneti e acque.

Se lo Chardonnay è l'anima del nostro metodo classico, la versione extra brut ne rappresenta l'emblema. Una vendemmia di precisione nelle parcelle più antiche del vigneto Jurosa e cinque anni di maturazione sui lieviti alla ricerca di freschezza, complessità, potenza ed eleganza. Quest'annata esprime una naturale propensione all'equilibrio. Uno spumante quasi cremoso con una buona acidità che sostiene gli aromi. A tutto pasto, si abbina con i crostacei ed anche con i sapori della terra.

