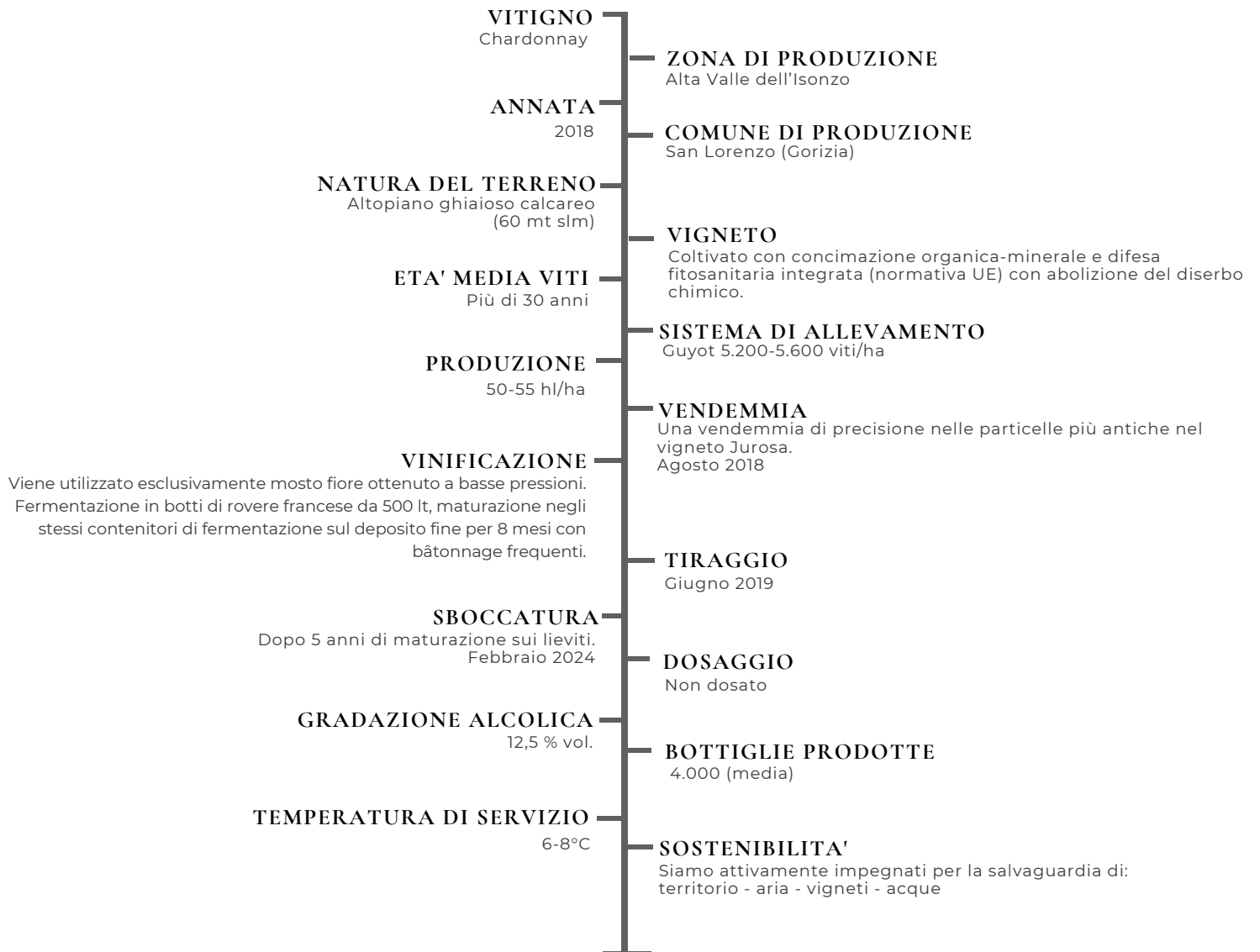


Lo Chardonnay è l'anima del nostro Metodo Classico.

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.





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.

