



VITIGNO Chardonnay		
ANNATA 2018		DENOMINAZIONE Vino Spumante di Qualità Metodo Classico Brut
NATURA DEL TERRENO Altopiano ghiaioso calcareo (60 mt slm)		COMUNE DI PRODUZIONE San Lorenzo Isontino (Gorizia)
ETA' MEDIA VITI Più di 30 anni		VIGNETO Coltivato con concimazione organica e difesa fitosanitaria integrata (normativa UE) con abolizione del diserbo chimico.
PRODUZIONE 50-55 hl/ha		SISTEMA DI ALLEVAMENTO guyot 5.200-5.600 viti/ha
VINIFICAZIONE 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.		VENDEMMIA A mano con accurata selezione dei grappoli. Agosto 2018
SBOCCATURA Dopo 3 anni di maturazione sui lieviti Aprile 2022		TIRAGGIO Giugno 2019
GRADAZIONE ALCOLICA 12,5%		DOSAGGIO 5 g/L
TEMPERATURA DI SERVIZIO 6-8°C		BOTTIGLIE PRODOTTE 20.000 (media)
		SOSTENIBILITA 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 3 anni 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.





VITIGNO Chardonnay		
ANNATA 2015		DENOMINAZIONE Vino Spumante di Qualità Metodo Classico Extra Brut
NATURA DEL TERRENO Altopiano ghiaioso calcareo (60 mt slm)		COMUNE DI PRODUZIONE San Lorenzo Isontino (Gorizia)
ETA' MEDIA VITI Più di 30 anni		VIGNETO Coltivato con concimazione organica e difesa fitosanitaria integrata (normativa UE) con abolizione del diserbo chimico.
PRODUZIONE 50-55 hl/ha		SISTEMA DI ALLEVAMENTO guyot 5.200-5.600 viti/ha
VINIFICAZIONE 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.		VENDEMMIA Una vendemmia di precisione nelle particelle più antiche nel vigneto Jurosa. Agosto 2015
SBOCCATURA Dopo 5 anni di maturazione sui lieviti. Novembre 2021		TIRAGGIO Giugno 2016
GRADAZIONE ALCOLICA 12,5%		DOSAGGIO Non dosato
TEMPERATURA DI SERVIZIO 6-8°C		BOTTIGLIE PRODOTTE 4.000 (media)
		SOSTENIBILITA' 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.

