



NOMINATIVO:	METODO CLASSICO BRUT 36 MESI
VITIGNO:	CHARDONNAY 100%
COLORE:	BIANCO
ALCOOL:	12% vol.
ZUCCHERI RESIDUI:	0 g/l
ACIDITÀ TOTALE:	6.8 g/l
TOTALE SO ₂ :	100
LIBERO SO ₂ :	60
ZONA DI PRODUZIONE:	SANTO STEFANO BELBO
ALTIMETRIA DEI VIGNETI:	200 \ 300 METRI
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	GUYOT
IMPIANTI / ETTARI:	4.500 \ 5.000
QUANTITÀ / ETTARO:	10 ton / ha
SUOLO:	ARGILLOSO - CALCAREO - TERRE ROSSE
MEDIA ETÀ VIGNETO:	30/50 anni
VINIFICAZIONE:	VINIFICAZIONE IN BIANCO
FERMENTAZIONE PERIODO	10 gg a 16°C
RIFERMENTAZIONE DI 36 MESI IN BOTTIGLIA	
TEMPERATURA:	15/18 °C
INVECCHIAMENTO:	36 MESI IN BOTTIGLIA
COLORE:	GIALLO PAGLIERINO TENUE AL ORO BIANCO

IMPRESSIONI DI DEGUSTAZIONE: Il profumo, un bouquet complesso, con note di crosta di pane, lievito, nocciola, agrumi canditi, fiori bianchi e frutta secca. Al palato sono freschi, eleganti, verticali, con una spalla acida ben delineata e una sapidità che ne esalta la persistenza.

TEMPERATURE DI DEGUSTAZIONE: 6 / 8 °C

ABBINAMENTI È ideali per l'aperitivo, ma anche estremamente versatili a tavola: si abbinano perfettamente con pesce crudo, frutti di mare, frittura, formaggi freschi e carni bianche, fino a piatti più complessi come risotti, arrostiti leggeri e piatti della cucina gourmet.