



SPUMANTE EXTRA BRUT RISERVA

VITIGNO: 60% Pinot Nero – 40% Chardonnay
VIGNETO: Pinot Nero nel comune di Castellinaldo e Canale.
Chardonnay nel comune di Canale.

ANNO D'IMPIANTO: Chardonnay 1995 - Pinot Nero 1998.

VINIFICAZIONE: fermentazione a 18°C in barriques di rovere francese usate di

almeno 10 anni presa di spuma secondo il “metodo classico champenoise” a 15°C.

MATURAZIONE: 30 mesi sui propri lieviti in bottiglia.

RESA AD ETTARO: 60 hl/ha

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore giallo paglierino, perlage fine e

persistente, profumi di crosta di pane e scorza di lievito molto intensi, molto secco (zuccheri 5g/l), ampio ed equilibrato in bocca con un finale molto lungo.

ABBINAMENTI: perfetto come aperitivo, con crostacei e ostriche ma si abbina a tutti i piatti esclusi i dolci.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6°C – 43°F

CAPACITA' BOTTIGLIE: 0,75l - 1,5l - 3l - 6l - 9l

SPUMANTE EXTRA BRUT RISERVA

VINE: 60% Pinot Nero – 40% Chardonnay

VINE-YARD: Pinot Nero in the borough of Castellinaldo and Canale.

Chardonnay in the borough of Canale.

YEAR PLANTED: Chardonnay 1995 - Pinot Nero 1998.

VINIFICATION: fermentation at 18°C in barriques of french oak used for at least 10 years, “champenoise method” at 15°C.

AGEING: 30 months on its own yeast in the bottle.

YIELD PER HECTARE: 60 hl/ha

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS: straw yellow colour, fine and lasting taste with an intense bouquet of bread crust and yeast, very dry (sugar 5g/l), full and well-balanced with a long after taste.

Perfect as an aperitif, goes particularly well with crustacea and oysters and with all plates except sweets.

TO BE SERVED AT 6°C – 43°F

BOTTLES: 0,75l - 1,5l - 3l - 6l - 9l