



700slm

Metodo Classico Brut

Pinot Nero in prevalenza e Chardonnay. Vigneti allevati in collina ad una altitudine di 700m slm, esposizione nord-est, con una densità di ceppi pari a 5000 piante per ettaro e una resa pari a 50 ettolitri per ettaro. Raccolta manuale in cassette.

Vinificazione

Pressatura di uve intere e utilizzo solo del primo mosto fiore per evitare tannini e conservare l'acidità, decantazione statica e fermentazione a bassa temperatura. Dopo circa 6 mesi sulle fecce fini, filtrazione e tiraggio, rifermentazione in bottiglia a 13°C. Le bottiglie riposano in cantina per 36 mesi dopo i quali avviene la sboccatura.