



METODO CLASSICO



GRAN CRET

- UVA** Ribolla Gialla e Owner secret
- AREA DI PRODUZIONE** Vigneti in Località Cret, nel comune di Dolegna del Collio
- TERRENO** Strati di marna e di arenaria, "ponca" ricca di calcare e silice, a 100 m slm
- CLIMA** Molto mite, abbastanza piovoso, ben ventilato
- SISTEMA DI ALLEVAMENTO** Guyot bilaterale con una densità di 4600 ceppi per ha, ed una resa di 1,5 kg ca. per pianta
- VENDEMMIA** Rigorosamente a mano
- VINIFICAZIONE** In bianco a temperatura di 18°, malolattica non svolta
- MATURAZIONE** In acciaio prima ed in bottiglia, sui lieviti per almeno 18 mesi
- DOSAGGIO DI SPEDIZIONE** Extra Brut
- CARATTERISTICHE** Spumante corposo, ricco, di un profumo giovane e fresco. Sapore pieno, elegante ed armonico. Spuma spessa, quasi cremosa. Perlage abbondante, continuo e persistente con bollicine sottili che salgono lente.
- ABBINAMENTI SUGGERITI** Ideale da aperitivo, sposa molto bene i buffet, anche i più importanti, antipasti e minestre, pesce e carni bianche. Particolare attenzione alla temperatura di servizio, non troppo bassa, per cogliere tutte le sfumature di questo unico e straordinario Metodo Classico
- TEMPERATURA DI SERVIZIO** 8 °C
- NOTE** Utilizziamo e interpretiamo dal 1978 e per primi in Friuli, il Metodo Classico come massima espressione della tecnica e dell'arte enologica. Cuveé che proponiamo credendo fortemente nelle peculiarità della Ribolla Gialla. Unico nel suo genere, è un Metodo Classico ottenuto esclusivamente da uve attentamente selezionate. L'esposizione privilegiata e la peculiare mineralità della marna/ponca, elevano a cru la collina del Cret.

**BICCHIERE
E
FORMATI**

