



## METODO CLASSICO



### GRAND NOIR

- UVA** Pinot Nero da cloni italiani e francesi
- 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** Fra i più miti, buona escursione, buona ventilazione
- SISTEMA DI ALLEVAMENTO** Guyot bilaterale con una densità di 4800 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 e in bottiglia, sui lieviti per almeno 72 mesi
- DOSAGGIO DI SPEDIZIONE** dosage zero millesimato
- CARATTERISTICHE** Spumante dal colore chiaro, vivo, con riflessi verde oro. Profumo elegante, avvolgente, note di frutta matura, pesca, miele e fiori di agrumi. Gusto in perfetta sinfonia olfattiva, fresco e intenso con sensazioni di piccola frutta a bacca rossa. Spuma e perlage abbondanti. Bollicine sottili che salgono lente, spessa, quasi cremosa, continua e persistente.
- ABBINAMENTI SUGGERITI** Da tutto pasto! Sposa ogni Vostra esigenza e piacere, grazie alla sua natura ed alla maturità conferitagli dal tempo. Attenzione alla temperatura di servizio, non troppo bassa.
- TEMPERATURA DI SERVIZIO** 10 °C
- NOTE** Interpretiamo, per primi in Friuli, il Metodo Classico dal 1978, lo presentiamo sempre con almeno 84 mesi di maturazione. Massima espressione della tecnica e dell'arte enologica.

#### BICCHIERE E FORMATI

