



Questo Metodo Classico rappresenta un'importante sfida destinata a completare la nostra vasta gamma di vini

Tipologia di vino: Pas Dosè - Nature Metodo Classico

Varietà delle uve: Chardonnay e Pinot noir

Raccolta: la prima settimana di agosto

Resa: 60 q/ha

Vinificazione: condotta nel pieno rispetto del metodo.

Le uve raccolte a mano in cassetta, vengono classificate e raffreddate. Dopo la pigiatura la fermentazione del mosto che avviene in acciaio, a seguire l'elevage ha una durata di 7 mesi

Affinamento: 36 mesi sui lieviti

Note sensoriali: giallo paglierino. All'olfatto è ampio con sentori fruttati di mela Golden e richiami speziati di lievito e crosta di pane. In bocca è suadente, rivelando una splendida freschezza che dona grintosità alla beva. Ottima persistenza gustativa e bell'equilibrio sul finale. Ha una piacevole mineralità ed un perlage fine

Temperatura di servizio ottimale: 8° C

Numero di bottiglie prodotte: 13.000

Formati disponibili: 0,75 L

Contiene solfiti

Prodotto in Italia

Imbottigliato all'origine da SAN PATRIGNANO SOC. AGRICOLA COOP. SOCIALE CORIANO (RN)



Abbinamenti:



SanPatrignano