

# Avenir



**La cantina San Patrignano è circondata da 110 ettari di vigna che vengono curati dai 1400 ragazzi che tutti i giorni vivono quelle terre, perchè la nostra oltre ad essere una cantina, è anche una comunità di recupero.**

**Spumante metodo classico con 36 mesi di sosta sui lieviti.**

Originale e di forte carattere, con succosi ritorni fruttati di mela Golden e intensi richiami speziati di lievito e crosta di pane, che esprimono nel complesso un naso ampio ed etereo.  
In bocca è suadente, rivelando una splendida vena acida che dona grintosità alla beva.  
La persistenza gustativa è compatta e con un bell'equilibrio sul finale.  
Avenir ha grande mineralità ed è versatile nell'abbinamento.  
La spuma è fine e vivace.

Da abbinare ad una tartare di salmone, a scampi crudi, tagliolini all'uovo con pomodori e astice, cappesante e crostacei alla griglia, carpaccio di manzo all'extravergine di oliva.

**Zona di produzione:** Coriano (Rimini)

**Denominazione:** Vino spumante di qualità, brut, metodo tradizionale classico.

**Varietà:** Chardonnay e Pinot noir

**Vigne:** Due ettari a 200 metri sul livello del mare, su terreno calcareo-argilloso con forma di allevamento a guyot e densità di oltre 6000 piante per ettaro.

**Vendemmia:** Raccolta precoce effettuata rigorosamente a mano ad inizio agosto, durante le prime ore del mattino per mantenere inalterate la freschezza ed il tenore zuccherino delle uve. Rese di circa 80 quintali per ettaro.

**Vinificazione:** Secondo Tradizione, le uve, dopo un'attenta selezione in vigna, vengono pressate senza l'eliminazione del raspo con rese in mosto pari al 50%. Il mosto fiore viene repentinamente raffreddato e tenuto al riparo dall'aria onde evitare ossidazioni, successivamente la fermentazione avviene a basse temperature.

**Affinamento:** Sul finire dell'inverno viene preparata la "liqueur de tirage" che insieme al vino verrà messa in bottiglia per far partire la rifermentazione o "presa di spuma".

Solo dopo 36 mesi di sosta sui lieviti le bottiglie saranno posizionate sulle pupitres per poter eseguire manualmente il remuage. Segue il tradizionale degorgement e l'aggiunta della liqueur d'expédition.

**Gradazione:** 12,5%

**Capacità:** 0.75 l.

**Temperatura di servizio:** Servire a 8 – 9°C.