

# AVENIR



*Questo Metodo Classico rappresenta una grande sfida e completa un'offerta di vini, ad oggi molto ampia*

**Denominazione:** Vino Spumante di Qualità Brut Metodo Classico

**Varietà:** chardonnay 50%, pinot noir 50%

**Raccolta:** inizio agosto, nelle prime ore del mattino, con attenta selezione dei grappoli

**Resa:** 60 q/ha

**Vinificazione:** pressatura repentina delle uve senza diraspatura, vinificazione in bianco per il pinot noir; la fermentazione avviene a bassa temperatura. Successiva seconda fermentazione in bottiglia per la presa di spuma

**Affinamento:** 36 mesi in bottiglia sui lieviti, remuage manuale e successivo degorgement

**Caratteristiche organolettiche:** giallo paglierino brillante. 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 piacevole mineralità ed un perlage fine.

**Temperatura di servizio ottimale:** 8° C

**Numero di bottiglie prodotte:** 13.000

**Formati disponibili:** 0,75 L



**Abbinamenti:** ....

