

ESPRESSIONE 8 SPUMANTE METODO CLASSICO

**Denominazione**

Metodo classico VSQ

Struttura del terreno

Di origine glaciale: morenico ghiaioso con presenza di calcare.

Esposizione

Sud - Ovest

**Età media delle viti
e Sistema di allevamento**

20/25 anni - Guyot

Vinificazione

Le uve vengono raccolte anticipatamente rispetto alla normale maturazione. Rigorosamente prodotto in metodo classico rispettando tutte le fasi di produzione. La base Spumante viene generalmente imbottigliata entro giugno dell'anno successivo alla vendemmia, e segue la rifermentazione e la maturazione sugli lieviti in bottiglia. Le bottiglie vengono accatastate in appositi locali a temperatura controllata e in assenza di luce. Dopo il lungo periodo di fermentazione si procede all'eliminazione delle fecce con successiva aggiunta dello sciroppo di dosaggio prima della tappatura finale.

Affinamento

Indicativamente 40 mesi dalla vendemmia.

Appunti di degustazione

Vista

Spuma bianca e perlage persistente, con bollicine molto fini indice di un lungo periodo in affinamento.

Colore

Giallo paglierino brillante.

Profumo

Intenso e fragrante con note biscottate e in finale lievi sentori di nocciola.

Sapore

Suadente di ottima complessità.

Temperatura di servizio

4 - 6°C

Abbinamenti

Ottimo come aperitivo, accompagna crudo di pesce, ottimo con salumi.