

Metodo Classico Extra Brut

- › **Spumante Metodo Classico
Chardonnay (36 mesi sui lieviti)
V.S.Q. - Millesimato - biologico**

Vigneto

Le uve provengono dalla tenuta di Salemi ad un'altitudine di circa 170 metri s.l.m., da un terreno con struttura marnosa/gessosa.

Vendemmia

Primi di agosto, dopo un'attenta selezione del crù più idoneo.

Vinificazione del Vino Base

Dopo un'attenta selezione delle uve, queste vengono pigiate delicatamente e vinificate in vasi vinari di acciaio a circa 15°C. A fine fermentazione, la maturazione prosegue sui lieviti.

Presa di Spuma e Maturazione

Nella primavera successiva alla vendemmia, il vino base viene fatto rifermentare in bottiglia ad una temperatura di 15°C, per circa 50 giorni. Ultimata la presa di spuma, le bottiglie rimangono in catasta per almeno 36 mesi. Successivamente, le bottiglie vengono poste nelle "Pupitres" per effettuare il "Reumage" e consentire l'illimpidimento del prodotto. Dopo circa 30 giorni di "Reumage", si effettua la sboccatura.

Caratteristiche organolettiche

Dal colore giallo paglierino con riflessi dorati, presenta un perlage finissimo e persistente con una elegante corona di spuma. Al naso complesso, con intensi sentori di lievito. In bocca molto ricco, secco ed equilibrato con una punta finale acidula, indice di piena vitalità.

