

TRE VOLTI

Spumante brut - Metodo classico



Collocazione del vigneto:	comprensorio zona DOC Breganze
Giacitura e tipo terreno:	colline vulcaniche e piane ghiaiose
Varietà di uva:	Chardonnay 100%
Cure nella preparazione:	vendemmia manuale e scelta, pressatura soffice. Solamente il 50% del mosto viene utilizzato nella cuvée
Tenore Alcool:	12.5%
Fermentazione:	70% in vasche di acciaio 30% in barrique di rovere francese
Tiraggio:	18 mesi in bottiglia sui lieviti
Imballo:	cartoni da 6 bottiglie da 750ml
Colore:	Brillante paglierino con netti riflessi verdi. Perlage minuto e persistente
Profumo:	Crosta di pane, frutta matura con note di pesca, un ricordo di yogurt fresco
Sapore:	Secco ma con buona morbidezza in equilibrio con una freschezza agrumata. Persistente, gradevole, piacevole con finale lungo
Abbinamenti consigliati:	Ottimo aperitivo e in abbinamento con gli antipasti. Bene anche a tutto pasto sul pesce in particolare con i crostacei. Matrimonio d'amore: branzino al sale.