Tre Volti Spumante brut - Metodo classico

Varietà

100%
Chardonnay

Dettagli

Collocazione del vigneto:
comprensorio zona DOC Breganze

Giacitura e tipo terreno:
colline vulcaniche e piane ghiaiose

Cura nella preparazione:
vendemmia manuale e scelta, pressatura soffice. Solamente il 50% del mosto viene utilizzato nella cuvée. 90% in vasche di acciaio, 10% in barrique di rovere francese.

Affinamento:
36 mesi in bottiglia sui lieviti

Note organolettiche

Brillante paglierino con netti riflessi verdi. Perlage minuto e persistente

Secco ma con buona morbidezza in equilibrio con una freschezza agrumata. Persistente, gradevole, piacevole con finale lungo

Crosta di pane, frutta matura con note di pesca, un ricordo di yogurt fresco

Ottimo per aperitivo e antipasti