

Tre Volti Spumante brut - Metodo classico

Varietà



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

Tenore Alcool:

12.5%

Fermentazione:

90% in vasche di acciaio

10% in barrique di rovere francese

Tiraggio:

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