

Vinificazione in
botti di rovere



Sybaris

Vinificazione in botti di rovere

Sybaris è uno Champagne di alto livello, indicato per una degustazione raffinata con prodotti di eccellenza.

Vinificazione:

Questo Champagne è realizzato da un assemblaggio composto dal 20% della vendemmia 2019, dal 20% della vendemmia 2020 affinato in botti di rovere per un anno e dal 60% della vendemmia 2021. L'associazione del Pinot Nero e dello Chardonnay, con passaggio in botte per un anno, dona a questo Champagne un vigore controllato e raffinato. Vinificato in botti smaltate e in acciaio inox, questo assemblaggio di selezioni di riserva in purezza raggiunge la maturità dopo 30-36 mesi di invecchiamento in cantina.

Note organolettiche:

Aspetto: Lo Champagne sfoggia una veste luminosa e abbastanza fluida, di colore dorato e giallo pallido con riflessi verdognoli.

Olfatto: Il primo naso evoca profumi finemente vanigliati e tostati, di limone candito, di zenzero, di pesca bianca, di brioche e di anacardi.

Palato: L'approccio in bocca è franco e fresco con un'effervescenza cremosa e fondente. Il finale esprime concentrazione fruttata, richiamata in continuo da una notevole sensazione di freschezza naturale.

Bottiglia da 75 cl.

Profilo Enologico

Terroir	Il vigneto è piantato su suolo argilloso-calcareo ed è gestito secondo i principi della viticoltura ragionata
Dosaggio	Brut, (5 g di zucchero al litro)



50% Pinot Nero



50% Chardonnay

