

Tradition Brut

15-20 mesi di affinamento in cantina

Questo Champagne è concepito per esser servito in aperitivo, in particolare in occasione di ricevimenti di nozze, serate di gala o vernissage. Vino conviviale e socievole, adatto per esser degustato ed apprezzato ad ogni ora del giorno in totale spensieratezza.

Vinificazione:

Vinificato in botti smaltate e in acciaio inox, questo assemblaggio di selezioni di riserva in purezza raggiunge la maturità dopo 15-20 mesi di invecchiamento in cantina.

Note organolettiche:

Aspetto: Colore giallo paglierino con leggerissimi riflessi rosati, effervescenza vivace e fine che accentua la brillantezza.

Olfatto: Naso molto fresco dominato da frutta polposa, mela matura, pera e frutta con nocciolo, note di mirabella e fieno tagliato.

Palato: Attacco fresco, evoluzione molto golosa e ampia. Il dosaggio apporta rotondità all'insieme, dove si mescolano aromi di agrumi e di frutta polposa, per evolvere nel finale su note di prugna o di mirabella. Finale abbastanza dolce.

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, (7 g di zucchero al litro)



34% Chardonnay



33% Pinot Nero



33% Pinot Meunier

