

Brut

Metodo Classico



Classificazione

Vino Bianco Spumante di Qualità metodo Classico.

Tipologia

Brut

Uve

Verdicchio 100%

Sistema d'allevamento

Guyot

Resa per ettaro

60 q

Epoca di vendemmia

Ultima decade di agosto

Vinificazione e affinamento

Il grappolo viene pressato sofficemente e velocemente con una resa in mosto fiore del 40%. La fermentazione avviene ad una temperatura controllata di 16°C e l'anno successivo viene effettuato il tiraggio. Rimane da 40 a 60 mesi sui lieviti per poi essere degorgiato con l'aggiunta di liqueur d'expedition e messo in distribuzione dopo 6 mesi.
