

DONA - METODO CLASSICO

DOSAGGIO ZERO

BRUT NATURE

Metodo Classico di assoluta eleganza, nato per le grandi occasioni. Aromi complessi, donati dalla lunga permanenza sui lieviti, si uniscono alla freschezza del dosaggio zero.

Denominazione	Metodo Classico - Brut Nature
Zona di origine	Vigneti delle Dolomiti (Provincia di Belluno)
Terreno	Dolomia
Vitigno	Uvaggio 52% Pinot Nero, 13% Pinot Meunier, 35% Chardonnay
Altitudine	600 mt
Epoca di vendemmia	Prima settimana di settembre
Uva per ha max	55 q.li/ha
Vinificazione	Lavaggio viene vinificato in bianco con pressatura soffice a grappolo intero
Fermentazione primaria	Fermentazione in contenitori di acciaio a temperatura controllata
Metodo di spumantizzazione	Metodo Champenoise
Presa di spuma	In bottiglia con sboccatura
Affinamento sui lieviti	In bottiglia, minimo 72 mesi
<hr/>	
Annata vendemmia	2017
Annata sboccatura	2025
<hr/>	
Gradazione alcolica	12%
Residuo zuccherino	Assente
Pressione	5,4 atm
<hr/>	
Perlage	Fine ed elegante
Spuma	Delicata
Profumo	Profumi maturi e complessi: crosta di pane, fieno, camomilla, liquirizia, frutta secca matura
Abbinamenti	Si abbina eccellentemente a scampi, gamberi crudi e in generale ai piatti di pesce; è ottimo anche con i formaggi stagionati.

Conservazione: Le bottiglie vanno conservate verticali, in ambiente fresco e ad umidità costante, sono da evitare lunghe soste in frigorifero.

Temperatura di servizio: Raffreddare in un secchiello con del ghiaccio a 6-8° C.

Formati disponibili: 0,75 lt. - 1,5 lt.



INFO NUTRIZIONALI

