



Questo Metodo Classico rappresenta una grande sfida e completa un'offerta di vini, ad oggi molto ampia

Nome del vino e denominazione: Avenir – Vino Spumante Di Qualità Brut Metodo Classico

Annata: 2020

Tipologia: Chardonnay e Pinot Noir

Alcol%: 12,5

Raccolta: inizia nei primi giorni di agosto, in particolare nelle prime ore del mattino, con attenta selezione dei grappoli

Resa: 60 q/ha

Vinificazione: pressatura repentina delle uve senza diraspatura, vinificazione in bianco per il pinot noir; la fermentazione avviene a bassa temperatura. Una seconda fermentazione avviene successivamente in bottiglia per la presa di spuma.

Maturazione: affinamento di 36 mesi in bottiglia su lieviti, remuage manuale e successivo degorgement.

N. bottiglie prodotte in 1 anno: 13.000

Composizione uve, completa di percentuali: chardonnay 50%, pinot noir 50%

Caratteristiche organolettiche: colore giallo paglierino brillante. All'olfatto è ampio con sentori fruttati di mela Golden e richiami speziati di lievito di crosta di pane. In bocca è suadente, rivelando una splendida freschezza che dona grintosità alla beva. Ottima persistenza gustativa e bell'equilibrio sul finale. Ha piacevole mineralità e un perlage fine.

Contiene solfiti

Prodotto in Italia

Imbottigliato all'origine da SAN PATRIGNANO SOC. AGRICOLA COOP. SOCIALE CORIANO (RN)



Abbinamenti:



SanPatrignano