



Nome: zero

Tipologia: brut nature metodo classico

Vitigno: chardonnay 100%

Produzione: dai terreni argillosi di Astino si selezionano le uve biologiche con accurata vendemmia manuale a cui segue pressatura soffice e fermentazione in acciaio e affinamento per circa 6 mesi prima di procedere al tiraggio.

La permanenza sui lieviti avviene almeno per 24 mesi.

Dosaggio: 0 g/l

Gradazione: 12,5%

Tipologia del terreno: marna

Metodo di allevamento: biologico

Sistema di allevamento: guyot

Produzione di uva per ha: 60 q/ha

Proprietà organolettiche: giallo paglierino intenso, con bagliori dorati e con perlage persistente e fine. All'olfatto i freschi e croccanti sentori di agrumi che vanno a unirsi con le raffinate note di panificazione.

La stessa fragranza del naso guida anche il palato, per un sorso di buona beva, equilibrato e lungo. Ideale a tutto pasto con salumi e pesce.

Temperatura di servizio: 6°