

Celebrating 55 - Bolle di Rosso

La bellezza del condividere momenti speciali di vita. Cuvée di Chardonnay e Pinot nero come inno all'accoglienza e all'affetto.

Cuvée di Chardonnay e Pinot Noir

VITICOLTURA

Clima	Mediterraneo Temperato fresco - Prealpino ventilato - Importanti escursioni termiche ad agosto-settembre
Suoli	Marna calcarea e ferretti su arenarie
Ambiente	Collinare, altitudine 300mslm
Vigneti	Guyot monolaterale, anno impianto 2001, densità 5000 ceppi/ettaro
Varietà	50% Chardonnay, 50% Pinot Nero
Conduzione	Biologica Certificata
Manodopera	700 h/ha anno di lavoro manuale
Vendemmia	Manuale in cassetta forata

ENOLOGIA

Ammostamento	Cernita uve e spremitura soffice delle uve intere con frazionamento dei mosti
Fermentazione	Termocontrollata
Affinamento	In legno per l'inverno
Tiraggio	Quarta luna crescente della primavera
Sboccatura	Dopo 24 mesi in catasta
Dosaggio	Pas dosé: 0gr/lt; Brut Nature: 3gr/lt; Rosé: 9gr/lt
Quadro Analitico	12,5% vol. - 3 g/l zuccheri residui - 6g/l acidità fissa
Prima annata	2009
Annate disponibili	2017
Produzione	1000 Magnum e 1330 Bottiglie

CONDIVISIONE

Aspetto	Brillante dorato con effervescenza fine e cremosa
Profumo	Fragrante di pera e orzo tostato, tarassaco, gesso e pompelmo
Sapore	Minerale e intenso, teso e asciutto
Abbinamenti	Di grande versatilità, dagli aperitivi ai ricevimenti a tutto pasto
Servizio	Bottiglia a 6°C in bicchieri a stelo lungo
Confezione	Scatola Cartone da 6 bottiglie