

Brut

METODO CLASSICO

 Chardonnay  Garganega



Note di degustazione



esame visivo

Color giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Perlage fine, brioso.



esame olfattivo

Olfatto floreale, di acacia e fiori gialli. Gradevoli sentori di nespole, pompelmo e ananas anticipano note di frutta secca.



esame gustativo

Al palato è di corpo sostenuto e vellutato, teso, vibrante. Piacevole il supporto della carbonica che accompagna un finale fresco di mandorla amara. Persistenza intensa.



ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti posti nella parte più meridionale dei Colli Berici (VI), caratterizzata da esposizioni ottimali e buone escursioni termiche.

SUOLI Calcare di origine Eocenica

UVE Chardonnay, Garganega

Uve selezionate e raccolte a mano

EPOCA DI VENDEMMIA

Metà agosto lo Chardonnay,

fine agosto la Garganega

MATURAZIONE 36 mesi sui lieviti

Millesimato 2019



0,75 L

1,5 L
Magnum

12% vol



ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo come aperitivo, con antipasti a base di pesce, crostini di polenta e baccalà mantecato, formaggi e salumi tipici veneti.