

Quality Sparkling Wine
CLASSIC METHOD
VINTAGE BRUT

The quality of this product originates first in the vineyard and then through meticulous cellar processing of the base must-wine with new technologies that enhance the varietal aromas, maintaining a pleasant balance, especially on the palate, with delightful and significant sensations of fullness and savoriness, accompanied by a subtle aromatic note.



Vino spumante di qualità
METODO CLASSICO
BRUT MILLESIMATO

La qualità di questo prodotto nasce prima in vigna ed in seguito da una accurata lavorazione in cantina del mosto-vino base con nuove tecnologie che esaltano i profumi varietali mantenendo un piacevole equilibrio, soprattutto al palato, con piacevoli sensazioni importanti di corposità e sapidità con una lievissima nota aromatica.

GRAPEVINES: 100% single varietal from Piedmont.

ALCOHOL PROOF: 12,5 % vol.

SERVING TEMPERATURE: 6°C

SOIL: Siliceous

VINEYARDS ORIENTATION: South-West

ALTITUDE: 300 meters a.s.l.

VINE TRAINING: Traditional Guyot

IMPLANTATION DENSITY: 5'000 plants for hectare

HARVEST: Exclusively manual in perforated crates with careful selection at the end of August.

VINIFICATION: The grapes from the vineyard, harvested in crates, are gently pressed within a few hours using manual and careful programs. This results in a fresh juice that clarifies within a few hours, separating from the solid parts. With skillful use of biotechnology and cold, a slow alcoholic fermentation is carried out at a controlled temperature of 13°C until all the grape sugars are consumed, yielding the product that will serve as the base for bottle refermentation, where the carbonation occurs.

BOTTLE REFERMENTATION: In a dedicated underground gallery to maintain a low and constant temperature.

BOTTLE AGING: Minimum of 9 months.

PRODUCED BOTTLES: Approximately 2'500 of 0,75 L

CHARACTERISTICS: A brut sparkling wine with a significant and persistent effervescence, very structured and distinctive, featuring intense and mildly aromatic scents. In the mouth, it is pleasantly structured, full-bodied, savory, in perfect harmony with a suitable level of acidity and smoothness. A long-aging product that refines its characteristics over the years.

FOOD PAIRINGS: It pairs excellently with substantial, flavorful, or spicy dishes, especially seafood-based first courses, mussels, and fish soup. Outstanding for all occasions and as an aperitif.

VITIGNI: 100% monovitigno piemontese

GRADAZIONE: 12,5 % vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6°C

TERRENO: Siliceo

VIGNETO ESPOSIZIONE: Sud-ovest

ALTITUDINE: 300 mslm

METODO DI ALLEVAMENTO: Guyot classico a contro spalliera

DENSITÀ DI IMPIANTO: 5'000 ceppi per ettaro

VENDEMMIA: Esclusivamente manuale in cassette forate con accurata cernita nel periodo fine Agosto.

VINIFICAZIONE: L'uva della vigna raccolta in cassette viene, in poche ore, pressata delicatamente con programmi manuali ed attenti; si ottiene così un succo fresco che nell'arco di poche ore si illimpidisce, separandosi dalle parti solide. Con un sapiente utilizzo di biotecnologie e del freddo, si procede ad una lenta fermentazione alcolica con una temperatura controllata di 13° C fino a consumare tutti gli zuccheri dell'uva, ottenendo il prodotto che servirà come base per la rifermentazione in bottiglia dove avviene la presa di spuma.

RIFERMENTAZIONE IN BOTTIGLIA: In apposita galleria ipogea per mantenere una bassa e costante temperatura.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: Minimo 9 mesi.

BOTTIGLIE PRODOTTE: Circa 2.500 da 0,75 L

CARATTERISCTICHE: Spumante brut con spuma importante e persistente, molto strutturato e particolare, con intensi e piacevoli profumi lievemente aromatici. Anche in bocca è piacevolmente strutturato e corposo, sapido, in perfetta armonia con una giusta acidità e morbidezza. Prodotto longevo che affina le sue caratteristiche con il passare degli anni.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Si può abbinare egregiamente con piatti importanti, saporiti o piccanti, in particolare primi piatti a base di pesce, cozze, zuppa di pesce. Ottimo in ogni occasione e come aperitivo.

BRA METODO CLASSICO BRUT

