

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: 13% 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: 13% 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


paolo berutti
AZIENDA AGRICOLA

