

BRUT

Si presenta di un bel colore giallo paglierino chiaro e luminoso, con riflessi verdolini, con un perlage fine, timido ma persistente.

Al naso è fine, ampio, immediato: note fruttate si susseguono intercalate da sensazioni floreali e si termina verso un'aromaticità derivata dal lungo periodo di contatto fra vino e lievito. In bocca si percepisce la notevole struttura ben supportata da una decisa freschezza, è persistente, dal retrogusto dolce-amarognolo.

Vitigno:	Chardonnay
Vinificazione:	in bianco
Maturazione sul lievito:	più di 28 mesi
Dosaggio:	Brut
Grado alcolico:	12,5 % vol.
Residuo zuccherino:	5 g/l
Annata:	2018
Sboccatura:	2021

BRUT

Its colour is a brilliant and clear shade of straw yellow with greenish hues. It has a fine, timid but persistent perlage. It is elegant, generous and immediate to the nose, with hints of fruit that flow alternated with floral sensations and finish with an aromatic touch derived from the long contact between wine and yeast. The palate clearly perceives its considerable structure, nicely supported by its strong freshness. It is persistent with a sweet-sour aftertaste.

Grape Variety:	Chardonnay
Vinification:	White
Aging on lees:	over 28 months
Dosage:	Brut
Alcohol content:	12,5 % vol.
Sugar residue:	5 g/l
Year of harvest:	2018
Disgorgement:	2021

BRUT

Schattierungen sowie feine, sanfte, jedoch nachhaltende Perlage. In der Nase fein, voll und unmittelbar: Fruchttige Noten wechseln sich mit blumigen Aromen ab und kommen schließlich in einer Würze zum Abschluss, die auf den langen Kontakt zwischen Wein und Hefe zurückzuführen ist. Im Mund zeigt sich der bemerkenswerte Körper, gut unterstützt durch eine entschiedene und lang anhaltende Frische mit süß-bitterem Finale.

Reben:	Chardonnay
Weinbereitung:	Weiß
Reifung auf der Hefe:	über 28 Monate
Dosierung:	Brut
Alkohol:	12,5% vol.
Restzucker:	5 g/l
Jahrgang:	2018
Degorgement:	2021

