



CUVÉE DI TRE TIPI DI UVA

Aedo

FORMATI DISPONIBILI

750 ml (bottiglia)

GRADI

11.5% – 12.5% vol. (a seconda delle annate)

UVE DI BASE

Pinot Nero, Riesling e Chardonnay

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA

Vigneti in prima e seconda collina Oltrepò Pavese, siti nel Comune di San Damiano al Colle

CARATTERISTICHE VIGNETO

Terreno derivante da disgregazione di arenarie e marne calcaree, con una componente argillosa, situato a 235/340 metri sul livello del mare. Sistema Gnjot tradizionale

ETÀ VIGNETO

6/35 anni

VINIFICAZIONE

Ottenuta dalla spremitura soffice delle uve, con un'immediata separazione del mosto dalle bucce e immissione in tini di acciaio, ad una temperatura tra 14/18° per 10/12 giorni. Dopo alcuni travasi si passa a una maturazione in serbatoi d'acciaio per circa 2 mesi. Successivamente il vino viene trasferito in autoclave, dove si procede al processo di spumantizzazione secondo il metodo Martinotti o Charmat. Terminata questa fase, dopo circa 3 mesi

AFFINAMENTO

Lo spumante viene messo in bottiglia, dove rimarrà ad affinarsi per altri 2 mesi prima di essere commercializzato

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore paglierino con riflessi verdognoli. All'olfatto fruttato, fresco, intenso e aromatico, con sentori floreali, di mela, banana e agrumi. Al gusto morbido (caratteristico per un extra dry), elegante e di accattivante struttura. Sapore unico, evocativo e spiccato. Ottima persistenza retro olfattiva

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale come aperitivo, delizioso a tutto pasto, in particolar modo con piatti a base di pesce, gradevole con carni bianche, formaggi in genere; da provare con la pizza

SERVIRE A 8°