

M E T O D O C L A S S I C O

NICOLA GATTA

MOLENÉR

Extra Brut

Uve

Chardonnay 60%, Pinot Nero 40%

Affinamento sui lieviti

90 lune

Vendemmia

Principalmente 2009 con delle aggiunte di vini riserva delle annate 2008, 2007 e 2006
conservati in vasche di cemento

Vinificazione

Bianca con spremitura soffice delle uve e fermentazione spontanea con lieviti indigeni

Anidride solforosa esogena

Ø mg/l

Anidride solforosa naturale

28 mg/l

Gusto

Extra Brut con 3 g/l di zucchero di canna grezzo disciolto in vino,
aggiunto al momento della sboccatura