



Selvà
Vino Spumante di Qualità
Brut Nature
2018 (1° vendemmia a Ca'dell'Orsa)
12% vol.

Uve: Chardonnay (ca 90%)
Pinot Bianco (ca 10%)

Vendemmia: Prima settimana di settembre
Meticolosa selezione delle uve e raccolta manuale in piccole cassette

Resa: 80 q/ha

Vinificazione: Raffreddamento delle uve in cella frigorifera per una notte
Pressatura soffice di uve intere con pressa pneumatica a polmone
Resa in mosto del 60%
Illumpidimento statico
Fermentazione a temperatura controllata con utilizzo di lieviti selezionati
Affinamento sulle fecce fini in acciaio per almeno 6 mesi, con ripetuti bâtonnage fino al tiraggio
Seconda rifermentazione in bottiglia a temperatura costante di 16° C per una lenta presa di spuma ed affinamento in cataste per minimo 30 mesi

Degustazione: Colore verdolino con riflessi tendenti al giallo paglierino, brillante, perlage fine e persistente.

Profumi fini ed eleganti. Verticale e fresco. Le note balsamiche sono in armonia con profumi di frutta a polpa bianca. Tra i profumi floreali spicca il fiore di sambuco.

Al gusto, una bollicina fine e cremosa avvolge il palato, supportata da un'ottima acidità e sapidità sul finale. Equilibrato e di buon corpo invita piacevolmente ancora all'assaggio.

1500 Bottiglie
36 Magnum