



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%  
Illimpidimento 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