

# Metodo Tradizionale



## Come nasce

A base Chardonnay e Pinot Nero, la vinificazione avviene con pressatura soffice delle uve e fermentazione in vasche di acciaio a temperatura di 16° C per esaltare al massimo la ricchezza olfattiva delle uve.

Al termine della vinificazione, nella primavera successiva, viene imbottigliato per consentire la presa di spuma e lasciato maturare sui lieviti per 3 anni.

## Come berlo

Aperitivo ideale, abbina la sua presenza elegante con le insalate fredde di formaggio, di pesce, di carni bianche. Perfetto anche per le paste con verdure e per i secondi piatti delicati.

### DENOMINAZIONE

DOC

### VIGNETO

Chardonnay  
Pinot Nero

### ALTITUDINE

240-280 m slm

### ESPOSIZIONE

Da Ovest a Sud-Ovest

### TERRENO

Calcareo-argilloso

*Musso*

