



LA SANTISSIMA

Colore: giallo paglierino, con riflessi dorati. Ha una spuma soffice con perlage continuo e fine.
Profumo: si aprono delicati sentori floreali, di frutta a polpa gialla ed evidenti note di pasticceria.
Gusto: di impatto con intensa pienezza e struttura; si evidenzia notevole sapidità accompagnata da una piacevole freschezza.

Vinificazione e affinamento: la prima fermentazione alcolica si svolge in serbatoi in acciaio inox con costante controllo delle temperature di fermentazione. Nella primavera successiva alla vendemmia si effettua la messa in bottiglia (tirage) e l'affinamento a contatto dei lieviti per un minimo di 30 mesi. Dopo la sboccatura (dégorgement) le bottiglie riposano in cantina per ulteriori 5 mesi.

Vitigni: siti in Gussago, Franciacorta, area delimitata DOCG.

Una particolare attenzione è rivolta alla valorizzazione del paesaggio, nel rispetto di territorio e dell'ambiente. Le uve provengono da vigneti collinari con suoli franco argillosi, allevati ad alta densità, con forme di allevamento a Guyot.

