



## CLUB CUVÉE Brut Satèn Millesimato DOCG

Uve: Chardonnay (100%)

100% uve Chardonnay, le uve sono vendemmiate a mano e riposte in cassette da 18 kg, per preservare i grappoli perfettamente integri durante il trasporto alla cantina. Subito dopo il raccolto le uve refrigerate sono caricate in una speciale pressa che esegue una spremitura soffice progressiva, allo scopo di estrarre la parte migliore del succo: il mosto fiore. La fermentazione alcolica si svolge in serbatoi in acciaio inox con costante controllo delle temperature di fermentazione. Nella primavera successiva si effettua un attento studio sul taglio delle basi che derivano dai migliori CRU aziendali in modo che le uve siano complementari alle altre nel raggiungimento dell'identità ideale.

In vendemmia si effettua la messa in bottiglia (tirage), con una quantità inferiore in zuccheri, in modo da ottenere una minore pressione in bottiglia, inferiore a 5 atmosfere, che ne determina la peculiare morbidezza gustativa. Segue un affinamento a contatto dei lieviti per 30 mesi, dopo la sboccatura (dégorgement) le bottiglie riposano in cantina per ulteriori 5 mesi. La peculiare conformazione della nostra bottiglia permette un ottimale affinamento tra lieviti e vino.

Degustazione:

Colore: giallo paglierino tenue con leggeri riflessi verdi, spuma soffice e cremosa, perlage continuo.

Profumo: sentori di frutta bianca e delicato vegetale fresco aromatico.

Gusto: morbido con evidente freschezza e sapidità.

Abbinamenti: ideale a tutto pasto, in accompagnamento ad antipasti a base di pesce e salumi delicati, verdure, formaggi freschi.

