



La Versa

COLLEZIONE METODO CLASSICO

DENOMINAZIONE

O.P. D.O.C.G. Metodo
Classico Brut

UVE

Pinot Nero, Chardonnay

VINIFICAZIONE

In bianco con pressatura soffice. Il mosto rifermenta con lieviti selezionati a temperatura controllata. Dopo il tiraggio la cuvée rifermenta in bottiglia nel nostro caveau.

MATURAZIONE

120 mesi sui lieviti e due mesi di elevage in bottiglia prima della messa in commercio

CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino con riflessi oro antico, brillante, perlage fine e persistente. Profumo intenso, fragrante, fruttato, ricordi di frutta secca tostata. Secco, sapido, con una buona freschezza.

ABBINAMENTI

Pietanze di pesce e piatti abbastanza strutturati

SERVIZIO

6-8° C

NOTE TECNICHE

Alcol: 13 %

