



La Versa

TESTAROSSA

PRINCIPIO

DENOMINAZIONE	VSQ Metodo Classico Brut
UVE	Pinot nero, Chardonnay
VINIFICAZIONE	In bianco con spremitura soffice, il mosto rifermenta con lieviti selezionati a temperatura controllata. Lo Chardonnay viene fatto fermentare in barriques e assemblato alla Cuvée prima della fase di tiraggio. La presa di spuma avviene in bottiglia nel nostro caveau.
MATURAZIONE	120 mesi sui lieviti e due mesi di elévage in bottiglia prima della messa in commercio
CARATTERISTICHE	Colore giallo dorato brillante, perlage fine e persistente. Profumo intenso, fragrante, tostato e di straordinaria complessità. Il vino si presenta strutturato, con una buona sapidità e una buona persistenza.
ABBINAMENTI	Piatti a base di carni bianche e pietanze strutturate
SERVIZIO	6-8° C
NOTE TECNICHE	Alcol: 13 %

