



*È l'amico giusto per ogni compagnia: con lui non si fa mai brutta figura perché è affabile, con un savoir faire invidiabile.*

*It is the best friend for any occasion: you will always make a good impression thanks to its friendliness and enviable savoir faire.*



### UVAGGIO

Chardonnay 100%.

### VINIFICAZIONE

Le uve leggermente mature, in tempi brevissimi dalla raccolta, vengono pigiate in modo soffice e il mosto ottenuto viene fatto fermentare a temperatura controllata di circa 18 °C. Una parte viene posta in piccole botti di legno dove, a fine fermentazione, subirà un prolungato quanto accurato affinamento.

### IMBOTTIGLIAMENTO

In primavera viene effettuata la cuvée, appositamente decisa da una commissione di esperti assaggiatori; seguirà l'imbottigliamento nel periodo più propizio.

### AFFINAMENTO

Il vino viene affinato in bottiglia a contatto con i lieviti per un periodo non inferiore a 36 mesi.

### PROFUMO

Intenso e persistente, ricorda la crosta del pane con evidenti note tostate.

### SAPORE

Delicato, suadente, quasi cremoso, ricorda la frutta matura.

★★ 1 Star and 1/2 **World Encyclopedia** of Champagne and Sparkling Wine 2013.

★★★★ (medaglia d'oro) **Selection International Sparkling Wine Tasting** 2014.

90/100 **Wine Enthusiast** 2013.

●●●●● 5 sfere (excellence) **Sparkle** (Cucina & Vini) 2015

### GRAPES

Chardonnay 100%.

### WINE-MAKING

When slightly mature, the grapes are picked quickly and pressed gently. The must is then fermented at a controlled temperature of 18 °C; some of the must is placed in small wooden barrels in which, once fermentation is complete, it undergoes a long period of refinement.

### BOTTLING

The cuvee is produced in Spring by a panel of expert tasters, then bottling follows at the most appropriate time.

### REFINEMENT

The wine is aged on the yeasts in bottle for at least 36 months.

### BOUQUET

Intense and persistent with suggestions of bread crust and toasted hints.

### TASTE

Delicate, persuasive, almost creamy, like ripe fruit.

bott. 0,75 l	cartone/case 1 bott.	cartone/case 2 bott.	cartone/case 3 bott.	cartone/case 6 bott.