

# Prestige

## Brut - Dosaggio: 5 g/L

Champagne di grande complessità aromatica, da servire in aperitivo e a tavola con portate di pollame agli agrumi o frutta essiccata, anche per accompagnare pesce in salsa al limone.

### Vinificazione:

Vinificato in botti smaltate e in acciaio inox, questo assemblaggio di selezioni di riserva in purezza raggiunge la maturità dopo 24-30 mesi di invecchiamento in cantina.

### Note organolettiche:

Aspetto: Veste gialla chiara impreziosita da riflessi verde anice, caratteristici di un vitigno bianco. Brillante alla luce.

Olfatto: Naso ampio con aromi evoluti (frutta essiccata, noci, nocciole), frutta candita (limone candito) e zeste di arancio.

Palato: Molto volume e presenza in bocca, richiama perfettamente le impressioni lasciate al naso (limone candito) con una nota acidula a fine degustazione.

Mezza bottiglia da 37.5 cl.  
Bottiglia speciale da 75 cl.  
Magnum da 150 cl.  
Jeroboam da 300 cl.



### Profilo Enologico

Terroir

Il vigneto è piantato su suolo argilloso-calcareo ed è gestito secondo i principi della viticoltura ragionata

Dosaggio

Brut, (5 g di zucchero al litro)



50% Pinot Nero



50% Chardonnay

