

Tradition Demi-sec 15-20 mesi di affinamento in cantina

Per gli amanti dello Champagne con i dessert o per accompagnare piatti dolce-salati.

Vinificazione:

Vinificato in botti smaltate e in acciaio inox, questo assemblaggio di selezioni di riserva in purezza raggiunge la maturità dopo 15-20 mesi di invecchiamento in cantina. Lo sciropo di dosaggio è composto da vini di riserva e da zucchero di canna, ed è invecchiato in botti di rovere.

Note organolettiche:

Aspetto: Colore giallo paglierino con leggerissimi riflessi rosati, effervescenza vivace e fine che accentua la brillantezza.

Olfatto: Naso molto fresco dominato da frutta polposa, mela matura, pera e frutta con nocciolo, note di mirabella e fieno tagliato.

Palato: Gustoso e fruttato, il dosaggio apporta dolcezza e rotondità.

Bottiglia da 75 cl.



Profilo Enologico

Terroir	Il vigneto è piantato su suolo argilloso-calcareo ed è gestito secondo i principi della viticoltura ragionata
Dosaggio	Demi-sec, (33 g di zucchero al litro)

-  34% Chardonnay
-  33% Pinot Nero
-  33% Pinot Meunier

