



l'onda del
cambiamento



SCHEDA TECNICA Rò - Metodo Classico



Varietà: 100% Chardonnay

Produzione: Biologica - Certificato IT BIO BAC 168779

Vendemmia: Seconda metà di Agosto

Allevamento: Cordone speronato

Resa per ettaro: 90 q.li

Vinificazione: Le uve sono raccolte a mano e sapientemente lavorate secondo la tradizione del Metodo Champenois. Le uve intere vengono pressate con apposite presse soffici estraendo dagli acini solo la parte migliore del succo, il mosto fiore. La prima fase del processo consiste nell'assemblaggio dei vini base ottenendo così la cuvée definitiva. Con l'aggiunta di liqueur de tirage, inizia la fermentazione. Il vino si versa nelle tradizionali champagnotte sigillate con tappo a corona e bidule. Durante questo periodo avviene la presa di spuma. La rifermentazione in bottiglia avviene a 14° C per una durata di 60 giorni mentre la permanenza sui lieviti è di almeno 12 mesi. Durante questa fase, avviene il remuage. Durante il dégorgement, si aggiunge la liqueur de expédition.

Alcol: 12,5% vol.

Colore: Giallo paglierino con riflessi dorati, perlage fine e persistente.

Note sensoriali: **Aroma:** Floreale con sentori di acacia, gelsomino e lime. Fruttato con note di frutti bianchi, fragrante con sentori di lievito, crosta di pane e miele.

Gusto: Fresco, sapido, minerale, morbido, molto gradevole al palato perché dotato di una equilibrata acidità e, infine, persistente.

Temp. di servizio: 6 - 8 °C

SCHEDA TECNICA 01/01/2020 - La presente annulla e sostituisce la precedente. Le variazioni dei dati e di prodotto non sono soggette a preavviso