



VSQ METODO CLASSICO BRUT

Uva:

Chardonnay in prevalenza con una piccola percentuale di Ribolla gialla.

Vendemmia:

Raccolta manuale delle uve ad inizio settembre.

Vinificazione e affinamento:

Il vino base matura alcuni mesi in vasche di acciaio per poi proseguire la seconda fermentazione in bottiglia per circa 3 anni prima della sboccatura.

Colore:

Giallo paglierino luminoso con riflessi dorati e sottile perlage.

Profumo:

Anteprima olfattiva agrumata, bergamotto e scorza di cedro, che cede gradatamente il passo alla frutta più matura, pesca gialla, ananas e mango unitamente ad una piacevole componente floreale legata ai fiori di taglio.

Note sensoriali:

A mano a mano che acquista temperatura si delinea un'intrigante nota dolce legata alla pasticceria secca. Morbido al palato ma sempre agile per vitale freschezza ed apprezzabile sapidità.

Da provare con risotto ai frutti di mare e ai crudi di pesce, in particolare con sushi e sashimi.

