IT EN



Bacio della Luna

Metodo Classico Brut

Base Del Vino

Cuvée di sole uve Chardonnay raccolte nella Valle dell'Adige, culla ideale, per ambiente e clima, di questa eccellenza italiana. Dai vigneti situati nel fondovalle deriva la corretta acidità del nostro Metodo Classico. Mineralità e sapidità sono frutto delle particelle posizionate a media altitudine e composte da sedimenti di origine dolomitica e vulcanica.

Rifermentazione

L'aggiunta della "liqueur de tirage" avviene con l'imbottigliamento e segue una lenta fermentazione di 45 giorni. Durante questo periodo, la bottiglia raggiunge una pressione di 6 atmosfere circa. Nei successivi 12 mesi di affinamento i lieviti, ormai esausti, rilasciano mannoproteine che, oltre a dare struttura al prodotto, lo caratterizzano con fragranti e tipiche note di crosta di pane.

Abbinamenti

Il re degli aperitivi. Grazie alla sua versatilità è ideale per accompagnare qualunque piatto: dalle ricette alpine ai crostacei.

Chardonnay	**Valle Dell'Adige**	**8-10 °C**	**Alcol: 12.5%** **Zuccheri: g/l**