



Viticoltori dal 1914

---

## METODO CLASSICO TRADIZIONALE "ELENA" BRÜT

---



**ZONA DI PRODUZIONE:** Costigliole d'Asti

**TERRENO:** Sabbioso, argilloso e calcareo

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Il tradizionale "Guyot" piemontese

**RESA PER ETTARO:** 100 q.li/ha

**ETÀ MEDIA DELLE VITI:** 10-25 anni

**UVAGGIO:** 70% Chardonnay e 30% Pinot Nero

**VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO:** Selezione e raccolta delle uve a mano. I vitigni Chardonnay e Pinot Nero dopo la pressatura fermentano separatamente a temperatura controllata in tini di acciaio per tre settimane. La presa di spuma si completa in bottiglia con una lunga maturazione per 30 mesi. Successivamente avviene il "dégorgement" (la sboccatura) e a questo punto il vino è pronto per un piccolo dosaggio di liqueur d'expédition

**COLORE:** Giallo paglierino con riflessi dorati

**PROFUMO:** Vinoso, ampio, accompagnato da uno spettro aromatico che spinge verso note di agrume candito

**SAPORE:** Fine, morbido delicato ed intenso

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 12%

**ACIDITA' TOTALE:** <6 gr./l

**ZUCCHERI RESIDUI:** 7 gr./l

**ABBINAMENTI:** Antipasti, formaggi semi-stagionati, tartine, bocconcini, zuppe di pesce, pesce di gusto spiccato, verdure lesse, pasta condita, risotti

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8-10° C.

**PREMI E RICONOSCIMENTI:**

2022 LUCA MARONI > 91 PUNTI

2022 WINE ENTHUSIAST > 88 PUNTI

---

N.B. Nei vigneti non viene utilizzato il diserbante e il prodotto in bottiglia è a basso contenuto di solfiti