



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