



<b>Denominazione</b>	Metodo classico VSQ 2012
<b>Struttura del terreno</b>	Di origine glaciale: morenico ghiaioso con presenza di calcare.
<b>Esposizione</b>	Sud - Ovest
<b>Età media delle viti e Sistema di allevamento</b>	20/30 anni - Guyot
<b>Vinificazione</b>	Le uve vengono raccolte anticipatamente rispetto alla normale maturazione. Rigorosamente prodotto in metodo classico rispettando tutte le fasi di produzione. La base Spumante viene generalmente imbottigliata entro giugno dell'anno successivo alla vendemmia, e segue la rifermentazione e la maturazione sugli lieviti in bottiglia. Le bottiglie vengono accatastate in appositi locali a temperatura controllata e in assenza di luce. Dopo il lungo periodo di rifermentazione e maturazione sur lie si procede all'eliminazione delle fecce con successiva colmatatura con lo stesso prodotto.
<b>Affinamento</b>	Indicativamente 120 mesi dalla vendemmia.
<i>Appunti di degustazione</i>	
<b>Vista</b>	Bollicine estremamente fini catenelle e spuma leggera.
<b>Colore</b>	Giallo intenso ma brillante con riflessi dorati.
<b>Profumo</b>	Intenso e ampio con gradevoli note speziate e tenui sentori caramellati.
<b>Sapore</b>	Ottima complessità, la nota calda speziata ritorna anche in fase di degustazione ma con un bel finale fresco agrumato.
<b>Temperatura di servizio</b>	6 - 7°C
<b>Abbinamenti</b>	Particolarmente indicato con ostriche, piatti di pesce crudi ma anche pesci grassi al forno, linguine vongole zucchini bottarga.