

Questo spumante “Blanc de Blancs” è ottenuto da uve Chardonnay di alta qualità, scelte e raccolte alla giusta maturazione e grado di acidità. La presa di spuma ed il lungo affinamento avvengono in grandi vasche termocontrollate secondo i dettami del metodo “Martinotti” ideale per ottenere un perlage fine e persistente oltre che per esaltare i magnifici profumi primari del vitigno. Dal colore giallo paglierino dorato, ricco di profumi di fiori gialli e mele mature. Molto elegante e piacevole al palato, di buona struttura e ben equilibrato. **Si abbina benissimo agli antipasti, primi piatti ai formaggi, portate di pesce, timballi di verdure, omelettes e a piatti delicati.** Da servire a 6-8°C.

This Spumante is a “Blanc de Blancs” from selected premium quality grapes and hand harvested. A long and carefully controlled fermentation on its own yeast is a guarantee of an exceptional bouquet of moderate and elegant intensity, clean and fragrant. With a straw-yellow color with hints of golden apples and white peaches. Mellow dry taste, well balanced and smooth with a creamy mousse and a fine long-lasting perlage. Full bodied, with a long graceful finish. **Perfect with appetizers, seafood, risotti with mushrooms, vegetable timbales, and quiches.** Serving at 6-8°C.

Chardonnay

BRUT



*Growing area: Oltrepò Pavese (Lombardy)
Elevation: 120mt
Soil: clay-limestone
Vines: Chardonnay 100%
Training system: Guyot - 4800 vines/Ha.
Yield: 55-60 Hl/Ha
Harvest: By hand
Pressing: Soft pneumatic pressing
Fermentation: Stainless Steel tanks at controlled temperature
Maturation: On fine lees in Stainless Steel Tanks (6 months)
Secondary fermentation: 6 month in stainless steel tank
Final refinement: 3 month in bottles*

*Zona di produzione: Oltrepò Pavese
Altitudine: 120 mt
Natura del terreno: Argilloso calcareo
Vitigno: Chardonnay 100%
Sistema di allevamento: Guyot-4800 viti/Ha
Resa: 55-60 Hl/Ha
Vendemmia: manuale
Pressatura: soffice pneumatica
Fermentazione: In vasche acciaio termocontrollate
Maturazione: vasche acciaio per 6 mesi
Presa di spuma: 6 mesi sui lieviti in acciaio
Affinamento: 3 mesi in bottiglia*

Teresco



*Winner of the Silver Award at
Wine Style Asia of Singapore*

