



Champagne PREMIER CRU

Anna Giulia

Terreno: Marnoso calcareo con una componente sabbiosa.

Composizione : 85% Chardonnay - 15% Pinot Noir (25% vino di riserva.)

Processo enologico: La vinificazione prevede l'utilizzo esclusivo del mosto fiore. Segue fermentazione alcolica, di cui una parte in legno di secondo passaggio, seguita da fermentazione malolattica svolta al 100%. L'affinamento avviene sui lieviti fini, con un periodo minimo di 30 mesi in bottiglia. Il vino riposa almeno 6 mesi in bottiglia dopo la sboccatura prima della commercializzazione.

Dosaggio : Extra Brut (< 6 g/l)

Caratteristiche organolettiche: Cuvée dal colore giallo pallido dorato. Il naso apre con fiori bianchi e sentori di miele e spezie. Il palato si presenta con un'entrata di frutta a polpa gialla matura e di frutta secca per poi chiudere con note leggermente tostate. Il passaggio in legno accentua la finezza insita nell'assemblaggio esaltandone la sua identità, senza sovrastarne le peculiarità.

Momento di condivisione: All'orario di aperitivo, davanti ad un tramonto, con qualche scaglia di Parmigiano Reggiano 24 mesi e salumi tipici emiliani.