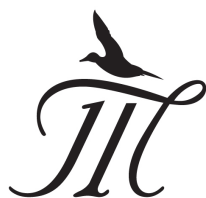


METODO  
CLASSICO  
SPUMANTE BRUT



LE MORETTE  
AZIENDA AGRICOLA VALERIO ZENATO

#### DATI PRODUTTIVI

Prodotto solo nelle migliori vendemmie, da un'attenta selezione di uve Turbiana e Chardonnay.

#### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

A Guyot modificato ad archetto. Densità d'impianto di 4.000 ceppi per ettaro con una resa in uve di circa 9.000 kg.

#### VENDEMMIA

Terza decade di agosto. La raccolta viene effettuata rigorosamente a mano.

#### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve trasportate in piccole cassette vengono pressate in maniera soffice e poi vinificate separatamente. I mosti fermentano in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata. Agli inizi di marzo avviene l'assemblaggio e la "mis en bouteille" con l'aggiunta di lieviti selezionati per la presa di spuma. Le bottiglie vengono poi messe a riposare nelle nostre cantine per almeno 36 mesi.

#### DATI TECNICI

Millesimo: 2013

Tiraggio: marzo 2014

Grado Alcolico: 12,5% vol.

Acidità Totale: 6,30 g/l

pH: 3,22

Estratto Secco: 22,10 g/l

750 ml



Questo Metodo Classico è il risultato di una lunga ricerca al fine di esprimere al meglio la potenzialità del territorio, dalle uve Turbiana e Chardonnay, prodotto solo nelle migliori annate. Si presenta di colore giallo paglierino, con riflessi dorati brillanti. Il perlage è fine, sottile e persistente. Al naso è ricco, complesso ed intenso, è caratterizzato da ampi sentori di nespola e mandorla fresca, con fondo di crosta di pane. Sapore ampio e vellutato, ricco e persistente, dotato di grande eleganza con una piacevole nota di freschezza e mineralità, è arricchito da leggeri sentori balsamici. Il sapore elegante e fresco rende questo Metodo Classico il compagno ideale per aperitivi e numerose proposte di cucina. Temperatura ideale di servizio, 8-10°C.