



## *Chérie*

VINO SPUMANTE BRUT

**Vitigno:** Pinot Nero e Chardonnay

**Area di produzione:** vigneti tipici delle colline di Alta Langa

**Provenienza uve:** vigneti di nostra conduzione in Canelli e Loazzolo

**Vendemmia:** fine Settembre

**Vinificazione:** pressatura soffice delle uve, decantazione del mosto, fermentazione a temperatura controllata in vasche termocondizionate a 14-15°C

**Affinamento:** in vasche inox, presa di spuma nell'estate successiva la vendemmia

**Spumantizzazione e presa di spuma:** Il vino compie una seconda fermentazione in autoclave (Charmat) a t° di 16°C fino al raggiungimento di 4.5 bar di sovrappressione, e sosta sui lieviti con ausilio di batonnage giornalieri per un periodo di 4-6 mesi dove si arricchisce di complessità e armonia e compare la caratteristica e piacevole sensazione di crosta di pane

**Imbottigliamento:** effettuato nell'inverno

successivo in bottiglie champagnote pesanti

**Colore:** paglierino chiaro tendente al verdolino con spuma fine e cremosa, perlage fine e persistente

**Odore:** caratteristico, delicato, con piacevoli note floreali e minerali, finemente mandorlato e crosta di pane

**Sapore:** caldo e cremoso, sapido, fresco e piacevolmente morbido

**Temperatura di servizio:** 8°C

**Abbinamenti gastronomici:** antipasti, piatti di pesce,

primi piatti di magro e secondi piatti delicati, ottimo come aperitivo.

