

SOMNIUM BRUT

METODO CLASSICO



Giacitura/Tipo di terreno: 50 mt s.l.m. Rosso mediterraneo e sabbie plioceniche.

Varietà di uva: Chardonnay

Tenore alcolico: 12,5 %.

Vendemmia: Raccolta manuale delle uve.

Vinificazione: Cernita dei singoli grappoli, pressatura soffice, fermentazione in tini di acciaio inox e a temperatura controllata. Presa di spuma secondo il metodo classico.

Affinamento/Invecchiamento: 36 mesi di permanenza su i lieviti. Almeno 3 mesi in bottiglia dopo la sboccatura.

Tipo di bottiglia: 750 ml.

Abbinamenti: Antipasti e primi di pesce, ostriche e crostacei.

LaRegola®