

LaRegola®

L'ECCEZIONE

BRUT NATURE METODO CLASSICO

Giacitura/Tipo di terreno: 50 mt s.l.m. Sabbie plioceniche

Varietà di uva: Manseng e Chardonnay.

Tenore alcolico: 12,5%.

Vendemmia: Selezione in campo e raccolta manuale delle uve.

Vinificazione: Cernita accurata dei singoli grappoli con successiva pressatura, fermentazione a temperatura controllata in tini di acciaio inox e presa di spuma secondo il metodo classico: il tutto interamente in azienda.

Affinamento/Invecchiamento: 36 mesi sui propri lieviti naturali con remuage manuale senza dosaggio. Almeno tre mesi in bottiglia dopo la sboccatura.

Tipo di bottiglia: 750 ml

Abbinamenti: Perfetto con crostacei e ostriche, Antipasti e Primi a base di pesce.

Vineyard location/Type of soil: 50 mt above sea level. Red Mediterranean soil with Pliocene sands.

Grape variety: Manseng and little percentage Chardonnay

Alcohol content: 12.5%.

Grape harvest: By hands with a careful selection.

Winemaking process: Manual selection of the berries, temperature-controlled fermentation in stainless steel inox vats, classic method entirely produced in the Winery.

Refining/Aging: Hand made remuage, 36 months on its natural yeasts without dosage. At least 3 months in bottles after disgorging.

Food and wine pairing: Shellfish and Oysters, Starters and Fish dishes.

MIGLIORI RICONOSCIMENTI (BEST AWARDS- GUIDES RATING)

VINOUS: 89/100



www.laregola.com #laregola