

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 - Magnum 1,5 lt

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 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.

Types of Bottle: 750 ml - Magnum 1,5 lt

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

MIGLIORI RICONOSCIMENTI (BEST AWARDS- GUIDES RATING)

The Wine Jurnal - Teboni, 92/100

James Suckling, 91/100

Falstaff 2023, 91/100

Vini Buoni d'Italia 2023, 2 STELLE

Vitae 2023, 3 Viti

2015

Gambero Rosso, 1 bicchiere

2014

Vitae 2019, 3 Viti

Bibenda, 4 grappoli

www.laregola.com #laregola