



## FRATRES MANZONI METODO CLASSICO

**Vitigno:** Manzoni 6.0.13. e Kerner

**Caratteristiche del terreno:** medio impasto con una buona dotazione di scheletro. Questo conferisce al vino base ottima struttura, buona acidità ed eccellente sapidità; caratteristiche fondamentali per un metodo classico.

**Sistema di allevamento:** Sylvoz.

**Resa:** 60 - 80 quintali per ettaro

**Epoca di vendemmia:** 15 - 20 agosto

**Vinificazione:** dopo una lenta fermentazione a freddo ed una naturale stabilizzazione invernale, il vino base viene preparato per la presa di spuma, tra marzo e giugno. Si affina sui lieviti per circa 19 mesi, rimescolando periodicamente il fondo. Al termine si procede con il remuage su pupitres e quindi al degorgement.

**Caratteristiche organolettiche:**

spumante elegantissimo dall'interessante complessità aromatica: spazia dai formaggi freschi ai fiori di ginestra, dai frutti esotici alla crosta di pane. In bocca ha una sapidità ben equilibrata ed una piacevole acidità. Lungo e complesso ha una schiuma cremosa estremamente piacevole.

**Caratteristiche chimiche:**

**Alcool:** 13,5 ± 0,5% Vol.

**Acidità totale:** 6,8 gr/lit

**pH:** 3,30

**Zuccheri:** inferiori ai 5 gr/lit

**Abbinamenti:** ottimo come aperitivo e con pietanze a base di pesce e verdure fresche.

**Temperatura di servizio:** 6-8°C.