



MOSAÏQUE EXTRA BRUT

Equilibrato, raffinato e minerale



ASSEMBLAGGIO

- ◆ 40%* Chardonnay
- ◆ 35%* Pinot Nero
- ◆ 25%* Meunier
- ◆ Compresi da un 25% ad un 35% di vini Riserva
- ◆ Dosaggio: 4 g/l

VINIFICAZIONE

- ◆ Fermentazione alcolica in tini di acciaio a temperatura controllata
- ◆ Fermentazione malolattica
- ◆ Maturazione: minimo 4 anni sui lieviti in bottiglia
- ◆ Permanenza della bottiglia in cantina dopo il dosaggio: minimo 3 mesi dopo la sboccatura

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Al naso: Pulito e fresco, con una mineralità molto importante abbinata a sentori di iodio che si accompagnano a delle note agrumate, con un tocco floreale e frutta secca.

Al palato: Cremoso, pur mantenendo la sua freschezza. Leggeri sentori di gesso e minerali. Mantiene il suo equilibrio con scorza di limone, frutta a polpa bianca e leggere note di frutta secca.

SENSAZIONI

Purezza
 Mineralità
 Armonia
 Brillante

OCCASIONI

A tutto pasto
 Per intenditori

ABBINAMENTI

Sashimi di Tonno
 e Salmone
 Ostriche
 Animelle di Vitello