

FATTORIA MONTELLORI



MONTELLORI BRUT PAS DOSE' Metodo Classico Millesimato

Denominazione: Bianco IGT Metodo Classico

Varietà: 100% Chardonnay

Provenienza: Montalbano, Cecina di Larciano

I vigneti sono localizzati nel Montalbano a circa 500 metri s.l.m.

Il suolo è caratterizzato da un terreno sciolto ricco di silice e calcare, questa caratteristica garantisce ottima freschezza e mineralità al vino.

L'allevamento a pergola trentina fa sì che il sole non colpisca direttamente l'uva e ne preserva la qualità.

La produzione annua di ca. 6000 btl garantisce un'attenta selezione in vigna ed una grandissima cura dal grappolo alla bottiglia.

La vendemmia avviene manualmente a partire dalla fine di Agosto.

Elevazione: Il nostro Metodo Classico ha una permanenza di 36 mesi sui lieviti. Dopo tale periodo avviene la sboccatura.

Montellori Brut termina la sua evoluzione con un periodo di riposo in bottiglia tale da permettergli il raggiungimento di un perfetto equilibrio.

Note gustative: Colore giallo paglierino con riflessi dorati, di perlage fine e persistente.

Al naso si distingue subito la freschezza e la fragranza dei lieviti.

Ogni annata rispecchia l'andamento della vendemmia e della maturazione delle uve. I profumi fruttati che subito ci avvolgono si ritrovano al palato. In bocca si distingue un'ottima mineralità e freschezza conferita dai terreni calcarei. Di lunga persistenza al palato.

Contenuto alcolico: 12.5% Vol.

Temperatura di servizio: 8°C

Produzione annua: 6000 btl

Abbinamenti consigliati: Crostacei, formaggi molli, sformati di verdure, primi a base di verdure e pesce.

Ottimo abbinamento con cibi che presentano salse a base di yogurt, maionese e paprika.