

METODO CLASSICO BRUT



Azienda Biologica Certificata dal 1996







Il Metodo Classico Brut Villa Merighi celebra il sogno del fondatore dell'Azienda. Un Metodo Classico di grande struttura ed eleganza, che esprime al meglio la personalità dello Chardonnay in purezza, arricchito da 36 mesi di maturazione sui propri lieviti.

UVE

100% Chardonnay.

ZONA DI PRODUZIONE

Due ettari di vigneti che si estendono sulle colline moreniche orientali del Lago di Garda nel Comune di Sona, in provincia di Verona.

RESA PER ETTARO

100 quintali.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Pergola trentina.

EPOCA DI VENDEMMIA

Fine di agosto, inizi di settembre.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve vengono raccolte manualmente e collocate in piccole cassette. Si procede poi con la pressatura soffice e la fermentazione ad una temperatura controllata di circa 14° C. Trascorsi due mesi vengono aggiunti i lieviti per innescare la seconda fermentazione. Segue la lunga maturazione in bottiglia per 36 mesi sui propri lieviti.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Giallo paglierino dai riflessi dorati. Il bouquet ha eleganti sentori di crosta di pane ed aromi di frutta matura. Al gusto è secco, avvolgente ed esprime in modo elegante la freschezza tipica dello Chardonnay in purezza. Presenta un perlage fine e persistente.

DATI ANALITICI

Alcool (% Vol): 12,5.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8° C.

ABBINAMENTO

Eccellente come aperitivo e compagno perfetto a tutta tavola con menu a base di pesce, crostacei e carni bianche.



Società Agricola Villa Merighi srl

♥ Via Gaburri, 58 37060 San Giorgio in Salici (Verona) - ITALIA





VENEZIA >