

## ■ CRISTINA COLLI DEL TRASIMENO D.O.C.

### ■ METODO CLASSICO

**Vitigno:** Selezione di uve Chardonnay (100% Blanc de Blanc)

**Vendemmia:** Leggermente anticipata per ottenere maggior freschezza e minore tenore alcolico. L'uva è selezionata rigorosamente a mano per poi essere pigiata a pochissime ore dalla vendemmia, preservando l'integrità e la sanità della materia prima.

**Sistema di allevamento e densità impianto:** Guyot doppio, 5200 piante per Ha.

**Vinificazione del vino base:** Fermentazione in vasche d'acciaio da 50 Hl tramite l'uso dei lieviti indigeni.  
**Millesimato:** sì.

**Metodo Classico:** Rifermentazione in bottiglia, con addizione di Liqueur de Tirage. Sosta sui lieviti di almeno 36 mesi. Remuage e dégorgement.

**Sboccatura (degorgement):** a la glace. Aggiunta dello sciroppo di dosaggio, (Liqueur d'Expedition) circa due mesi prima della commercializzazione.

**Brut:** 6 g/litro

**Esame Organolettico:** Colore paglierino brillante, perlage fine e persistente. Il naso esprime delicate sensazioni di lievito e crosta di pane, frutta tropicale a polpa gialla e una leggera nota floreale. Al palato presenta una piacevole freschezza in perfetta sinergia con l'elegante mineralità. Spuma avvolgente e vellutata. Piacevolmente equilibrato con finale energetico e leggermente sapido.

**Abbinamenti:** Ideali per aperitivi ed antipasti. Ottimo con piatti a base di pesce e di crostacei. Eccezionale se abbinato con i risotti tipici della tradizione italiana.

**Temperatura di servizio:** 6 gradi.

**Grado Alcolico:** 12.5 % Vol.

**Note:** E' un vino spumante di classe per festeggiare ogni occasione importante come ricevimenti, dinner parties e banchetti.

Ideale da centellinare nei momenti di relax ■

