



LA SCOLCA

BRUT

Viene prodotto da uve Cortese vinificate e spumantizzate in purezza. E' proposto in due versioni, Pas Dosè, con residuo zuccherino prossimo allo zero e Brut, più morbido, grazie all'aggiunta di un leggerissimo e sapiente "dosage".

Preparato seguendo il classico metodo di lavorazione tradizionale, grazie ad una lenta fermentazione e la permanenza di oltre 24 mesi in bottiglia vengono messi in risalto la raffinata armonia di aromi e il sapore fresco e deciso con delicati sentori di lievito e crosta di pane, che sfumano in miele e spezie in una continua ed elegante evoluzione.

CLASSIFICAZIONE: Vino Spumante di Qualità (V.S.Q.).

VITIGNO: Brut 100% da uva Cortese atta alla produzione di Gavi D.O.C.G.).

ZONA DI PRODUZIONE: collinare – Frazione Rovereto – Gavi.

TECNICA DI SPUMANTIZZAZIONE: fermentazione classica in bottiglia, maturazione sui lieviti per oltre 24 mesi.

PERIODO CONSIGLIATO PER IL CONSUMO: da consumarsi entro uno/due anni dalla lavorazione (dégorgement).

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 °C.

ASPETTO: spuma fitta e morbida, abbondante; perlage minuto e continuo.

COLORE: chiaro, vivo e brillante.

PROFUMO: intenso e persistente; da una prima impressione fruttata si passa a delicati sentori fioriti, che sfumano in un complesso morbido ed elegante.

SAPORE: franco, molto equilibrato, delicatamente acidulo, con gradevole sentore di mandorla.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI: i suoi profumi ed il suo sapore, evoluti e di gran classe, lo rendono adatto ad accompagnare ogni pranzo.

NOTA IMPORTANTE: lo spumante raggiunge la temperatura ottimale di servizio dopo circa due ore di permanenza in frigorifero. Si consiglia di non prolungare tale permanenza oltre i due/tre giorni: un periodo più lungo potrebbe causare essiccazione del turacciolo e conseguente alterazione del prodotto, con perdita di pressione ed anomalie al gusto.

Questo prodotto raggiunge la temperatura ottimale di servizio dopo circa due ore di permanenza in frigorifero. Si consiglia di non prolungare tale permanenza oltre i due/tre giorni; un periodo più lungo potrebbe causare essiccazione del turacciolo e conseguente alterazione del prodotto e perdita di pressione.

LE CONFEZIONI DISPONIBILI

Codice	Descrizione
MeBrut 06	Elegante cofanetto patinato da 6 bottiglie 375 ml
Brut 06	Cartone standard da 6 bottiglie 750 ml.
Magnum	Cassetta in legno, da una bottiglia da 1.500 ml.
Jeroboam	Cassetta in legno, da una bottiglia da 3.000 ml.
Pas Dosé 06	Cartone standard da 6 bottiglie 750 ml.

Confezioni speciali:

per entrambi sono disponibili cassette litografate da 2 e 3 bottiglie ed eleganti cassette in legno da 2, 3 e 6 bottiglie, astucci singoli da 1 bottiglia da 750 ml.



LA SCOLCA