



**LA SCOLCA**

## MILLESIMATO

*Spumante che si caratterizza per i suoi profumi e sapori finissimi, è offerto alla clientela più esperta ed esigente. Prodotto in quantità limitata, con le uve delle annate migliori, riposa per almeno 72 mesi su lieviti autoctoni da noi selezionati.*

*Raggiunge sapori suadenti e caldi di mandorla tostata, miele e spezie che solo il tempo può sviluppare in un contesto così equilibrato; il corpo è fresco e non tradisce l'età. E' proposto in versione Brut, grazie all'aggiunta di un leggerissimo e sapiente "dosage".*

**CLASSIFICAZIONE:** Vino spumante di qualità – Brut.

**VITIGNO:** 100% Cortese.

**RESA IN VIGNETO:** 80 q/Ha.

**ZONA DI PRODUZIONE:** collina, vigneti di proprietà.

**CUVÉE:** vino ottenuto da uve di produzione propria atte a Gavi D.O.C.G.

**TECNICA DI SPUMANTIZZAZIONE:** fermentazione classica in bottiglia, a lungo invecchiamento, maturazione sui lieviti fino ad oltre 72 mesi.

**TEMPO DI CONSERVAZIONE:** tradizionale, 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:** oro chiaro, vivo e brillante.

**PROFUMO:** intenso e persistente; da una prima impressione calda ed ambrata si passa ad intensi sentori di frutti esotici, che sfumano in miele e spezie, in un complesso morbido ed elegante.

**SAPORE:** importante, secco, pieno, nerbo deciso e fresco; stoffa vellutata e continua, affinata dalla lunga permanenza sui lieviti; piacevolmente acidulo, con gradevole sentore di mandorla.

**ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI:** ideale come aperitivo e per pranzi importanti, molto indicato per il dopo pranzo e da "meditazione".

**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.

### LE CONFEZIONI DISPONIBILI

| Codice           | Descrizione                                     |
|------------------|---|
| Mille 06 (Brut)  | Cartone standard da 6 bottiglie 750 ml          |
| Mina 06 (Nature) | Cartone standard da 6 bottiglie 750 ml          |
| Mami 01 (Brut)   | Cassetta di legno da una bottiglia da 1.500 ml. |



**LA SCOLCA**