



**LA SCOLCA**

BRUT

*Viene prodotto da uve Cortese vinificate e spumantizzate in purezza. 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 ed il sapore fresco e deciso con delicati sentori di lievito e di crosta di pane, che sfumano in miele e spezie in una continua ed elegante evoluzione.*

**CLASSIFICAZIONE:** Vino Spumante di Qualità - Brut.

**VITIGNO:** 100% Cortese.

**ZONA DI PRODUZIONE:** collinare – nel territorio di produzione del Gavi D.O.C.G.

**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:** il Vino 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 tappo e conseguente alterazione.

**LE CONFEZIONI DISPONIBILI**

Codice	Descrizione
Brut 06	Cartone da 6 bottiglie 750 ml
Magnum	Cassetta in legno da 1 Magnum 1.500 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**