



MILLESIMATO D'ANTAN

Codice MIRI

Il Millesimato Riserva D'Antan® rappresenta la più alta espressione della cultura Metodo Classico firmata La Scolca, un progetto nato per interpretare il tempo come elemento essenziale di complessità ed evoluzione.

Prodotto esclusivamente nelle migliori annate, riposa sui lieviti in bottiglia anche oltre dieci anni, raggiungendo straordinaria profondità aromatica e grande ricchezza gustativa.

Ricco e appagante, ma al tempo stesso dinamico e vitale, regala aromi di miele, spezie dolci e frutta secca che si susseguono con equilibrio in un continuo crescendo di sfumature evolutive.

Un Metodo Classico raro e prezioso, pensato per chi ricerca autenticità, emozione e la bellezza delle grandi attese.

CLASSIFICAZIONE: Vino spumante di qualità – Brut.

VITIGNO: 100% Cortese.

ZONA DI PRODUZIONE: collina, nell'ambito del territorio di produzione del Gavi D.O.C.G.

CUVÉE: su base da uve atte alla produzione di Gavi D.O.C.G.

TECNICA DI SPUMANTIZZAZIONE: fermentazione classica in bottiglia, a grande invecchiamento, maturazione sui lieviti fino ad oltre dieci anni.

TEMPO DI CONSERVAZIONE: da consumarsi entro tre anni dalla lavorazione (dégorgement).

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 °C.

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

COLORE: oro chiaro, vivo e brillante.

PROFUMO: intenso e persistente; da una prima impressione calda 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, brioche, pane e lievito

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
Miri01	Astuccio da 1 bottiglia 750 ml
Miri06	6 bottiglie 750 ml
Mamiri	Cassetta in legno da 1 Magnum 1500 ml
Jemiri	Cassetta in legno da 1 Jeroboam 3000 ml