

MAGNUS Brut

metodo tradizionale classico

PODERI



Prodotto con uve chardonnay 50 % e Pinot nero 50 %

Terreno : franco sabbioso, calcareo

Esposizione : nord - ovest

Forma di allevamento : Guyot classico a contro spalliera

Vinificazione : in bianco con fermentazione a temperatura controllata (18° C) , ultimata la fermentazione e fatta la prima sfecciatura il vino sosta sui lieviti per 3 mesi con rimescolamenti periodici (battonages), dopo di che viene imbottigliato per la presa di spuma ed in bottiglia, dopo aver rifermentato, riposa sui lieviti per 36 mesi per poi essere sboccato e preparato per la vendita.

L'attenta preparazione e l'affinamento in bottiglia lungo ed a temperatura controllata rendono questo prodotto unico e ricco di emozioni.

Colore giallo paglierino di media intensità con una spuma abbondante e persistente, perlages fine e continuo

Olfatto netto ampio con note di fiori bianchi, crosta di pane e mela

Gusto sapido pieno avvolgente e caldo con retrogusto persistente ed asciutto

Si abbina bene con gli antipasti freddi, piatti di pesce ed anche come aperitivo.

