

LAVI SPUMANTE BRUT NATURE CHARDONNAY

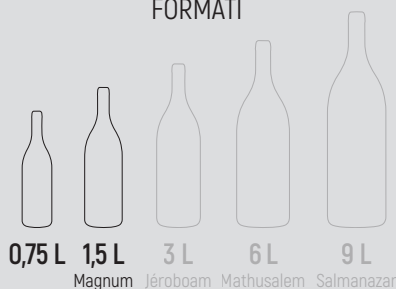
100% Chardonnay



GRADAZIONE ALCOLICA
11% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
6-8° C.

FORMATI



PREMI

MUNDUS VINI Spring Tasting 2026
85 Pts

CHAMPAGNE&SPARKLING WORLD
WINE COMPETITION 2021
Bronze Medal

Lavi è un nome di fantasia che celebra in maniera autentica e identitaria il comune di Vita, esaltando il profondo legame con il culto ultrasecolare della vite. Secco, fruttato ed elegante. Spumante brut ottenuto da uve 100% Chardonnay. L'attenta selezione dei vigneti migliori e la perfetta condizione pedoclimatica delle colline della Valle del Belice, danno vita a questo spumante delicato e dal grande carattere siciliano. L'escursione termica tra notte e giorno tipica di queste altitudini consente alle uve di ottenere una composizione aromatica ideale per l'ottenimento di basi spumante di alta qualità. Il Lavi spumante Chardonnay è l'espressione autentica di un bouquet di frutta a polpa bianca con suadenti note di fiori bianchi. Freschezza importante che dona un surplus di eleganza.

DATI AGRONOMICI

PRODUZIONE ANNUA

20.000 bottiglie.

TIPO DI VITICOLTURA

Agricoltura biologica.

ZONA UBICAZIONE VIGNETI

Colline tra Vita, Segesta e Calatafimi.

ALTITUDINE

500-600 m s.l.m.

TIPO DI SUOLO

Medio impasto, calcareo-gessoso.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot.

CEPPI/HA

4.000.

RESA UVA Q.LI/HA

80.

VENDEMMIA

Raccolta manuale, in cassette da 10-15 kg. Fine di agosto.

DATI ENOLOGICI

CONCENTRAZIONE DI SOLFITI: basso contenuto in solfiti, 40% del limite massimo.

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice delle uve. Fermentazione e affinamento in piccoli serbatoi a temperatura controllata. La rifermentazione avviene utilizzando il metodo Marinotti per 10 giorni circa a

bassa temperatura al fine di garantire fragranza ed eleganza.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 2 mesi prima della commercializzazione.

LONGEVITÀ DEL VINO: 2 anni.



COLORE

Giallo paglierino, limpido e brillante.



PERLAGE

Fine e persistente.



PROFUMO

Si scorgono piacevoli note di frutta gialla e spezie con incantevoli sentori di timo e salvia.



GUSTO

Secco e sapido. Inoltre la grande acidità e persistenza esalta gli aromi notati nell'esame olfattivo.



ABBINAMENTI

Aperitivi, crudité di pesce, crostacei, formaggi freschi.