

# VILLA SPARINA BRUT

## METODO CLASSICO - BLANC DE BLANCS

### VINO SPUMANTE DI QUALITA'

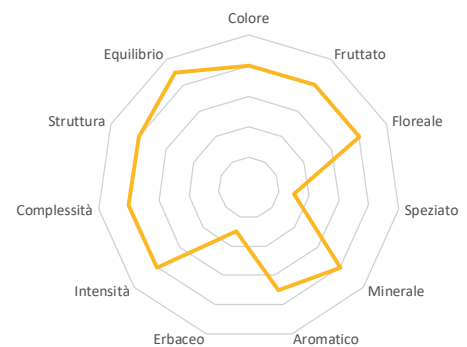


*Curato nel design e ricco di preziosi dettagli nell'etichetta e nelle finiture, il Villa Sparina Brut è un Metodo Classico che esprime con finezza la tipicità dell'uva Cortese.*

*Dopo un periodo di almeno 36 mesi a contatto con i lieviti, questo spumante esprime l'identità del suo territorio.*

*Dal colore paglierino chiaro, al naso si esprime con note fresche di frutto, e sentori floreali, non manca un accenno minerale tipico del vitigno. Al palato è fresco e pieno, equilibrato, minerale, lungo e di grande piacevolezza.*

*Si serve alla temperatura di 10°C*



*Vitigno Cortese in prevalenza*

*Esposizione e altimetria Prevalente Sud-Sud Ovest; 250-300 m s.l.m.*

*Tipologia di terreno Argillo-Marnoso*

*Sistema di allevamento Guyot, 4200 ceppi per ettaro*

*Età media delle viti in produzione 26 anni*

*Epoca della vendemmia Settembre*

*Fermentazione primaria In vasche di acciaio inox*

*Temperatura di fermentazione Termo controllata 18°C*

*Durata della fermentazione Tre settimane*

*Fermentazione in bottiglia Secondo il Metodo Classico nelle antiche cantine del XVIII secolo a 12°C*

*Maturazione Per almeno 36 mesi sui lieviti*



**IL VINO COME PRINCIPIO CREATIVO**