

Sè

LIMITED EDITION



# Sè

## VINO SPUMANTE DI QUALITÀ EXTRA BRUT METODO CLASSICO 60 MESI

### RACCOLTA

L'uva vendemmiata a mano in piccole casse viene diraspata e poi pigiata sofficemente e raffreddata a 18°C prima della pressatura.

### TECNICA

Il vino base ottenuto dalla prima fermentazione a temperatura controllata di 15°C viene lasciato sedimentare eseguendo dei *battonnage* sulle fecce nobili per alcuni mesi.

### MATURAZIONE

Preso di spuma sui propri lieviti in bottiglia per un tempo non inferiore a 60 mesi. A maturazione ultimata, le bottiglie vengono ruotate a mano ogni giorno per circa 30 giorni (*remuage sur pupitres*), al termine dei quali si esegue la sboccatura (*degorgement*).

**Prodotto da uve:** 50% Chardonnay Sassàra e 50% Durella Monti Lessini

**Gradazione alcolica:** 12,5% vol

**Acidità totale:** 7,5 g/l

**Zucchero residuo:** 3 g/l

**Resa per ettaro:** 80 quintali

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore giallo oro intenso. Calice brillante con fine perlage, aroma complesso con note floreali accompagnate da sensazione di frutta esotica. Sfumature di crosta di pane e lievito, impreziosite da gradevoli sfumature di crema pasticcera e vaniglia. Acidità e mineralità sono ben bilanciate da un finale lungo e persistente di grande eleganza ed equilibrio.

### ABBINAMENTI

Molto apprezzato come aperitivo, perfetto in abbinamento con tagliolino al ragout di corte, battuta di sorana e pollo croccante al latte e miele.

**Temperatura di servizio:** 4/6°C



## SENGIARI

[www.sengiari.it](http://www.sengiari.it)

