

L'Elfo della Neve

Extra brut metodo classico



Zona: Villa d'Almè (BG)

Terreno: Marna di Bruntino, substrato roccioso calcareo, con leggera copertura di depositi superficiali limosi-argillosi

Allevamento: cordone speronato / guyot

Altezza: media mt 350 / 400

Condizione agronomica: convenzionale

Uva: chardonnay

Vendemmia manuale in cassette piccole

Lieviti: indigeni con aiuto di starter di partenza

Vinificazione

Affinamento 108 mesi sui lieviti

Maturazione in bottiglia dopo la sboccatura per 60 giorni

Grado alcolico 12,50%

Zuccheri residui: 4 g extrabrut

Descrizione organolettica:

COLORE: giallo dorato intenso, limpido, trasparente consistente. **EFFERVESCENZA:** fine e persistente. **OLFATTO:** molto intenso, elegante, schietto, crosta di pane croccante, fragrante biscottato. Note di frutta secca, polvere di cacao amaro, vegetale d'acqua di bollitura di erbe di campo, carciofo crudo, albicocca secca, pompelmo maturo, finale minerale di pietra focaia. **GUSTO:** vino di corpo, caldo, morbido, fresco, leggermente sapido. Con sensazioni retrolfattive Intense, eleganti, di buona freschezza agrumata con il pompelmo giallo in evidenza. **ABBINAMENTO:** Per aperitivo, antipasto di pesce, crostacei, foie gras, primi delicati e formaggi a pasta molle, elevando ogni pasto a un'esperienza indimenticabile

Vigneto storico del Milletrecento nel cuore del Parco dei Colli di Bergamo. Casa Virginia custodisce i vitigni autoctoni e sperimenta nuove varietà su suoli di Marna, unendo memoria e innovazione.

Scopri
Tenuta Casa Virginia >

