

USQ Metodo Classico Brut

La nostra bollicina Metodo Classico prodotta con uve chardonnay è caratterizzata da una piacevole eleganza e una mineralità rotonda. Il lento processo di affinamento di circa 12 mesi dona un vino con spuma cremosa e perlage fine e persistente. Nata in occasione del primo anniversario della Dimora Dosio, questo vino vuole celebrare l'ospitalità in ogni sua forma.



Varietà: Chardonnay

Composizione del terreno: collinare e sassoso

Vendemmia: manuale, precoce da metà agosto



Vinificazione: prevede una doppia fermentazione, la prima in vasche inox già dopo la vendemmia, e la seconda direttamente in bottiglia (metodo classico);

Invecchiamento: circa 12 mesi di maturazione sui lieviti in bottiglia.



Colore: giallo paglierino con riflessi verdi, accompagnato da una spuma cremosa e un perlage fine e persistente;

Olfatto: fine ed elegante con sentori complessi di frutta fresca;

Gusto: equilibrato e ben strutturato, caratterizzato da un'ottima sapidità e da aromi di mandorla fresca e spezie.



Temperatura di servizio: 4-6°C

Abbinamenti consigliati: grazie alla sua versatilità, può essere servito dall'antipasto al dessert. È ideale con crostacei, caviale, crudité di pesce fino a carni bianche e salumi pregiati.

DOSIO