

CLUB 36 Metodo Classico

"Il buio è dove nascono i sogni. Crescono e vengono custoditi, ognuno col suo spazio, ognuno con la stessa possibilità di diventare realtà."

La prima è quella che trasforma il mosto in vino e la seconda è quella che avviene in bottiglia, dove il lavoro paziente dei lieviti genera il perlage. Le bottiglie vengono accatastate e rimangono "sur lie" per almeno 30 mesi. A seguire le fasi di "remuage" e "degorgement", il metodo usato per il rabbocco e con il liqueur de expedition. Sono 36 i mesi che i lieviti passano a contatto con il vino in ogni singola bottiglia. Abbiamo imparato la pazienza, dal Club36, perché i sogni non chiedono fretta. Venite a sognare insieme a noi, brindando col Club36.

Tipologia del vino

vino spumante di qualità brut metodo classico Talento

Zona di produzione

Grave del Friuli

Uva

Chardonnay 80% – Pinot bianco 20%

Bottiglia

Da 75 cl. (con o senza sotto vuoto) o magnum da 1,5 l

Tenore di zucchero

g/l 7

Gradazione alcolica

12,5% vol.

Temperatura

Si consiglia di servire a 4 – 5°

