

# CERIOLI X BRUT

## Spumante Metodo Classico

### 2020



#### Uve

Pinot Bianco 60% Chardonnay 40%

#### Suolo

Marne e areniti argillose e molto calcaree e con concentrazione di carbonati di calcio.

#### Densità/Quintali per ettaro

3000 ceppi / 100 Q.li

#### Vigneto/Età

Boschi / 32 anni

#### Vendemmia

Seconda-terza decade di Agosto

#### Vinificazione

*Raccolta:* Manuale con selezione dei grappoli  
*Pigiatura:* Soffice a grappolo intero, senza diraspatura  
*Presa di spuma:* Diretta da mosto  
*Rifermentazione:* Bottiglia  
*Affinamento:* 36 mesi in bottiglia su lieviti  
*Sboccatura:* Maggio 2025

#### Note degustative

*Colore:* Giallo paglierino brillante con riflessi dorati  
*Effervescenza:* Bollicine fini, numerose e persistenti  
*Olfatto:* Fresco e fragrante, con note di panificazione. Aromi floreali e fruttati e sentori minerali sul finale.  
*Gusto:* Fresco, pulito ed equilibrato. Bollicine eleganti e cremose, con leggera sapidità sul finale.

#### Dati analitici

Alcool 12,5% Vol. Anidride solforosa 67 mg/l

#### Temperatura di servizio

8 - 10 °C

OINOE