

## Spumante Brut Metodo Classico – Marco Donati



### LA VIGNA:

- Zona di produzione: Da uve coltivate sulle soleggiate colline della Tenuta di Sardagna alle pendici del Monte Bondone, zona ad ottima vocazione spumantistica
- Vitigno: Chardonnay 100%
- Vinificazione: Pressatura soffice delle uve, fermentazione a temperatura controllata, maturazione in taniche di acciaio del vino base spumante, tirage e successivo affinamento ed evoluzione per 24 mesi sui lieviti in bottiglia.

### IL VINO:

- Colore: Giallo paglierino trasparente
- Profumo: Spiccano profumi fruttati di mela golden e banana ma anche di mollica e margherita
- Gusto: Secco e fresco, giustamente sapido e consistente. Finale mediamente lungo ma deciso.