



Vini pensati e realizzati nel rispetto e valorizzazione di due intelligenze: quella della natura e quella dell'uomo.



Okita



Vino spumante metodo classico
dosaggio zero a base di Pinot Nero e Chardonnay



Vendemmia

Manuale in piccole cassette

Selezione Uva

Selezione in campo e cantina

Resa per ettaro

90 q/ha



Vinificazione

Pressatura diretta delle uve, illimpimento, fermentazione a bassa temperatura mediante l'impiego di lieviti selezionati. Parziale fermentazione in acciaio e parte in barriques.

Affinamento

Rifermentazione in bottiglia con affinamento sul sedimento nobile per 60 mesi minimo.

Degustazione

Colore giallo intenso con riflessi tendenti al bronzo. Note di agrumi, spezie, frutta rossa e biscotto. Asciutto e fresco con grande persistenza e struttura.



Abbinamenti

Carni bianche, pesce, zuppe e preparazioni complesse.

Temperatura di servizio

6/8 °

Alcol

13% Vol

