

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

# Spyra

Chardonnay Spumante Brut V.S.Q.  
Chardonnay



## Vendemmia

Manuale in piccole cassette

## Selezione Uva

Selezione in campo e cantina

## Resa per ettaro

90 q/ha



## Vinificazione

Pressatura diretta delle uve, illimpidimento,  
fermentazione a bassa temperatura mediante  
l'impiego di lieviti selezionati.

## Affinamento

Rifermentazione in autoclave con affinamento  
sul sedimento nobile per 6 mesi minimo.

## Degustazione

Colore giallo paglierino presenta all'olfatto profumi  
di lievito, frutta fresca, agrumi e fiori bianchi; note  
minerali. Al palato è delicatamente acidulo, fresco  
con buona salinità.



## Abbinamenti

Vino da meditazione e da fine pasto, in abbinamento  
ai dolci. Può essere abbinato splendidamente a  
formaggi a pasta molle o erborinati e a foie gras.

Temperatura di  
servizio  
6/8°

Alcol  
12% vol

