



## Ant

Spumante Extra Brut Metodo Classico



### UVE

Chardonnay



### TERRITORIO

Medio Friuli.  
Pianura dai suoli ciottolosi con frazioni di argilla rossa di origine morenica.



### COLTIVAZIONE

I vigneti sono allevati a Guyot, con una densità di 4500 ceppi per ettaro. La produzione di uva viene contenuta a 2 Kg per vite.



### VINIFICAZIONE

Alla pressatura soffice delle uve segue la prima fermentazione in acciaio inox. Successivamente il vino base matura in acciaio inox fino alle primavera dell'anno seguente alla vendemmia. Si procede a questo punto al tiraggio: al vino base viene aggiunto lievito, zucchero e si imbottiglia tappando le bottiglie con l'iconico tappo a corona. Dopo 36/48 mesi di maturazione sui lieviti si procede alla sboccatura. Segue un periodo di affinamento in bottiglia di circa 6 mesi prima della messa in commercio.



### GRADAZIONE - ZUCCHERI RESIDUI - ACIDITÀ\*

12,50 % vol. - 3,50 g/L - 6,50 g/L

\* valori indicativi



### SUGGERIMENTI

Giallo luminoso. Il perlage è sottile e continuo, di notevole persistenza. Il profumo intenso, tipico dello chardonnay, rimanda a sentori di crosta di pane e alla complessità dovuta alla permanenza sui lieviti. Al palato è fresco, generoso e avvolgente. Il finale regala sensazioni minerali.



### SUGGERIMENTI E ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Aperitivo per eccellenza ma piacevole a tutto pasto. Ottima idea per un prezioso regalo. Si consiglia di servirlo a 4/6° C in una flûte sottile e affusolata di buona ampiezza.



### DIMORA IN CANTINA

10 anni e oltre se in condizioni ottimali.



### CAPACITÀ

0,75 - 1,50 litri