



Nome del vino: **TERRA & CIELO Extra brut**

Spumante Brut Metodo Classico - 44 mesi

Uve : Chardonnay 75% Pinot nero 25%

Zona di produzione: Friuli Grave

Anno di impianto vigneto: 1990

Bottiglie prodotte: 3500

Le uve sono state raccolte manualmente e pressate in maniera soffice.

Il mosto è stato preventivamente decantato e posto a fermentare in vasca d' acciaio a temperatura controllata. ed è stato affinato sulle fecce fini per circa 4 mesi.

Successivamente posto in bottiglia per la presa di spuma ha riposato **44 mesi** sui lieviti prima della sboccatura.

Il vino presenta un colore giallo paglierino, sentori di crosta di pane, lieve vaniglia, nocciola e agrumi maturi.

La spuma presenta una buona consistenza ed ha un perlage fine e durevole.

In bocca è molto vivo con una buona acidità che gli dona freschezza, lungo e setoso sul finale.

Se ne consiglia l' abbinamento come aperitivo con finger food, primi piatti leggeri, pesce o molluschi crudi.

Si consiglia di servirlo ad una temperatura di circa 6-8 °C.

