

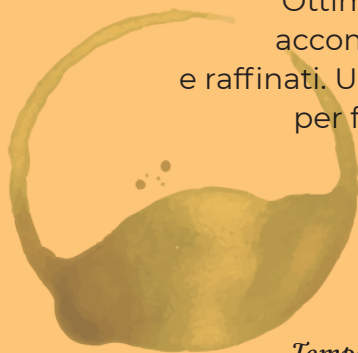
*Me l'ha detto il vino...  
che tra l'inizio e la fine del pasto passa tutta l'esistenza;  
che è importante e giusto occuparsi dei dettagli;  
che la partenza non è né più né meno dell'arrivo,  
perché tutto ricomincia sempre:  
le stagioni e le passioni. Brindiamo!*

## *Spumante Dosaggio Zero*

Vino spumante di qualità  
metodo classico Blanc de Noirs

Cremoso, secco ed elegante,  
tra tannini suadenti e freschezze  
verticali. Il calice odora di iris,  
ginestre e lievito madre, memorie  
saline che con l'ossigeno diventano  
fortemente salmastre.

Perlage fine e persistente, giallo  
paglierino dai riflessi lucenti.  
Ottimo come aperitivo e per  
accompagnare piatti delicati  
e raffinati. Un calice entusiasmante  
per festeggiare con i sapori.



*Temperatura di servizio: 8° C*



## PREMI



Denominazione	Vino spumante di qualità metodo classico Blanc de Noirs
Località di produzione	Castiglione di Forlì
Tenore alcolico	13 % vol
Base ampelografica	100% Sangiovese vinificato in bianco - uvaggio di cloni romagnoli (ad acino grosso)
Tipo di suolo	Sabbie gialle (molasse del messiniano)
Altitudine	90 m s.l.m.
Esposizione	Nord-Ovest
Pendenza	10%
N. piante per ettaro	6250
Forma di allevamento	Cordone speronato bilaterale (8 gemme produttive per pianta)
Produttività	1500 g per pianta
Tipo di raccolta	Manuale
Tipo di agricoltura	Biologica certificata dal 2021
Epoca di raccolta	Prima decade di settembre
Vinificazione	Immediata pressatura soffice delle uve e vinificazione in bianco
Affinamento	In acciaio 8 mesi sulle fecce fini
Rifermentazione	In bottiglia, permanenza sui lieviti minimo 18 mesi
Sboccatura	24/36 mesi, senza dosaggio di zucchero
Formati di bottiglia	0,75 litri - Magnum 1,5 litri