

## Brut metodo classico



Il Brut "Metodo Classico" è il volto fresco e innovativo della gamma LungoParma. A fianco dei tradizionali Charmat, trova spazio un Metodo Classico dal profilo più immediato e fragrante, con un affinamento sui lieviti di 19 mesi e un ciclo che si completa in circa 30 mesi.



**DENOMINAZIONE:** Vino spumante di Qualità  
**TIPOLOGIA:** Metodo Classico

**VITIGNO:** Pinot Nero 70% e Chardonnay 30%  
**PAESE:** Italia  
**REGIONE:** Emilia Romagna

**VINIFICAZIONE:** Raccolta manuale dell'uva in piccole cassette.

**LAVORAZIONE:** Dopo la pressatura soffice (resa massima 40%) viene eseguita la chiarifica statica a freddo del mosto. La fermentazione del mosto avviene in piccoli recipienti in acciaio inox a temperatura controllata che non supera mai i 15 °C. Terminata la prima fermentazione il vino viene travasato sempre in piccoli recipienti in acciaio inox dove riposa fino al momento dell'imbottigliamento e rifermentazione in bottiglia, secondo il metodo Classico (meglio conosciuto come metodo Champenoise). Dopo la sboccatura, avviene l'aggiunta del liqueur d'expédition, la cui ricetta è esclusiva per questo spumante Classico.

**VENDEMMIA:** Inizio, metà Agosto.

**COLORE:** Giallo paglierino di elevata vivacità

**PROFUMO E SAPORE:** al naso rivela, anche grazie al suo perlage fine e persistente, un bouquet molto fragrante di agrumi, frutta secca, ricordi minerali ed elementi di pasticceria. Al palato risulta delicato, soave, gentile, fine e di grande freschezza.

**ABBINAMENTI:** Ideale per accompagnare tutto il pasto, dagli aperitivi al dessert. Sarebbe un sacrilegio accostarlo ad un solo momento del pasto.

**FORMATO:** Bottiglia Champagnotta 750 ml.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 12,5% Vol

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6-8° C

