



# Gozzi

Metodo Classico - Brut - Millesimato

Uve: Pinot Nero 60%, Chardonnay 40%.

Grado alcolico: 13%vol.

Grado zuccherino: "Brut", con circa 8 g/l.

Annata: 2011

Vigneti: a Olfino di Monzambano, su terreno ciottoloso, calcareo a tratti argilloso, tipico delle colline moreniche a sud del Garda. Le viti (sia Pinot Nero che Chardonnay) sono allevate a cordone speronato, con una produzione di ca. 90q/ha.

Vendemmia: manuale, anticipata e con severa cernita delle uve.

Fermentazione: dopo una pressatura soffice, il mosto fiore viene fatto fermentare a temperatura controllata (17°C).

Presatura di spuma: rifermentazione in bottiglia, secondo il *metodo classico*, e permanenza sui lieviti di almeno 60 mesi.

Colore: giallo paglierino carico con riflessi dorati, spuma abbondante, perlage fine e persistente.

Profumi: intensi, con cenni di crosta di pane e di fiori bianchi. Molto elegante.



Sapori: secco, sapido, ben strutturato.

Temperatura di servizio: 8-10°C.

Abbinamenti: Ottimo da aperitivo e per tutte le celebrazioni. La grande eleganza permette l'abbinamento a crostacei e pesce. La notevole struttura lo rende ottimo anche per accompagnare carni rosse e formaggi. Perfetto per un dessert.