

## Scheda Tecnica

# Andrè Andrè Millesimato 2018

<b>Classificazione</b>	<b>Spumante Millesimato Brut Metodo Classico.</b>
<b>Vitigni</b>	La composizione delle uve oggi è ridefinita con un <b>bilanciamento perfetto</b> tra <b>Chardonnay 80%</b> che apporta carattere e <b>Pinot Nero 20%</b> struttura e profondità.
<b>Vinificazione</b>	Le uve sono sottoposte ad una <b>pressatura soffice</b> e una successiva <b>vinificazione a temperatura controllata</b> in <b>acciaio</b> e una parte in <b>piccole botti di rovere francese</b> .
<b>Affinamento sui lieviti</b>	Arrivato a <b>48 mesi su lieviti</b> , dalla vendemmia alla messa in commercio.
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	<b>Spuma</b> bianca, <b>fine, continua e ottima persistenza</b> . Colore giallo paglierino, brillante. Profumo <b>complesso</b> , invitante, con sensazioni <b>floreali-fruttate</b> . Al palato pieno, secco ed <b>equilibrato</b> .
<b>Accostamenti</b>	Ottimo come <b>aperitivo</b> e molto apprezzato con salumi, formaggi, carni bianche e pesce. Da bere anche a <b>tutto pasto</b> .
<b>Gradazione alcolica</b>	<b>12,5% vol.</b>
<b>Temperatura di servizio</b>	<b>6°C</b>

