



AZIENDA AGRICOLA  
*Stefania Mezzetti*

## METODO CLASSICO

### BRUT - BIANCO



**Enologo/Wine Maker:**  
Tiziano Vistalli  
**Agronomo/Agronomist:**  
Massimo Ricco



**Vendemmia:**

A mano a maturazione del frutto

**Uvaggio:**

Pinot Nero 100%

**Nome del Vino:**

Metodo Classico Bianco

**Bottiglie prodotte:**

1000 bottiglie nel 2015.

**Grad. Alcolica:** 13%.

**Colore:**

Perlage persistente, colore giallo paglierino tenue e brillante

**Olfatto:**

Profumo fine, con note floreali dominanti di biancospino, sentori di piccoli frutti, crosta di pane e frutta secca

**Sapore:**

Elegante, persistente

**Vinificazione:**

Fermentazione in bottiglia

**Affinamento:**

Affinamento di 36 mesi in bottiglia

**Servire:** 6-8° C

**Abbinamenti:**

Impareggiabile aperitivo e ottimo anche con frutti di mare, risotto con granseola o gamberetti



**Harvest:**

Hand-picked at fruit ripening

**Grape variety:**

Pinot Noir 100%

**Name of Wine:**

Metodo Classico Bianco

**Bottles production:**

1000 bottles in 2015.

**Alcohol content:** 13° C

**Colour:**

Persistent perlage, light straw color and brilliant

**Smell:**

Delicate, with dominant floral notes of hawthorn, hints of fruit, bread crust and dried fruits

**Taste:**

Elegant, persistent

**Vinification:**

Fermentation in bottle

**Refining:**

Refined 36 months in bottle

**To be Served at:** 6-8° C

**Food matching:**

Excellent aperitif and unparalleled also with seafood, risotto with crabs or shrimps