



RENÈ | METODO CLASSICO

Dal più antico vigneto di Chardonnay presente nel feudo nasce il Metodo Classico Pas Dosè, dedicato a Renato Di Lorenzo, patron dell'azienda.

CARATTERISTICHE TECNICHE

DENOMINAZIONE DOC Sicilia

AREA DI PRODUZIONE Grisi - Monreale (PA)

VITIGNO Chardonnay

SUOLO Argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Spalliera

ESTENSIONE DEL VIGNETO 2 Ha

VITI PER ETTARO 4.500 viti/Ha

PRODUZIONE 75 quintali/Ha

VINIFICAZIONE Raccolta selezionata delle uve. Fermentazione a temperatura controllata 14°C. Presa di spuma a temperatura controllata 13°C. Affinamento sui lieviti per 36 mesi. Dosaggio zero. Affinamento in bottiglia 9 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE Giallo paglierino, perlage fine e persistente

OLFATTO Spiccate note di frutta matura e crosta di pane

PALATO Fresco, sapido e piacevolmente persistente

TEMPERATURA DI SERVIZIO 10°C