

## CUVÉE HARMONIE BRUT

<b>Denominazione:</b>	Champagne
<b>Tipologia:</b>	Brut
<b>Uve:</b>	10% Pinot Blanc e 90 % Chardonnay
<b>Area:</b>	Bragefogne - Beauvoir Côte des Bar - France

### IN VIGNA

<b>Suolo:</b>	Argilloso
<b>Altimetria ed esposizione:</b>	160 - 180 m.s.l.m.
<b>Età dei vigneti:</b>	30 anni
<b>Sistema di allevamento:</b>	Guyot - Cordon de royat
<b>Vendemmia:</b>	Manuale

### IN CANTINA

<b>Vinificazione:</b>	In bianco con rifermentazione in bottiglia. Affinamento sui lieviti per minimo 40 mesi
<b>Grado alcolico:</b>	12 % vol.
<b>Zuccheri:</b>	3.5 g/l

### IN DEGUSTAZIONE

<b>Vista:</b>	Colore giallo paglierino, perlage continuo ed elegante
<b>Olfatto:</b>	Spiccata mineralità con sentori di iodio e pietra focaia, aromi di frutta bianca, in particolare pesca e melone, cenni di cedro candito
<b>Gusto:</b>	Sapido, quasi marino, morbido ed elegante
<b>Note:</b>	Vino caratterizzato da una importante complessità evolutiva: per più di mezz'ora dal momento dell'apertura continua a proporre note aromatiche e retro-olfattive sempre nuove. Per apprezzare a pieno questo Champagne suggeriamo di dedicarci il tempo necessario, avendo la pazienza e la curiosità di attendere il lento evolversi del vino nel bicchiere

### IN SERVIZIO

<b>Temperatura di servizio:</b>	10 - 12 °C
<b>Abbinamenti:</b>	Formaggi saporiti a pasta molle, primi piatti a base di frutti di mare e bottarga, secondi di pesce azzurro anche fritto
<b>Shelf life:</b>	24 - 36 mesi dalla data di sboccatura

