



EXTRA BRUT

Grape Variety: Pinot Nero

Alcohol: 12,50% vol.

Total acidity: 6.20 g/l

Extract: 18.00 g/l

Pressure: 6 bar

Residual sugars: 6.50 g/l

Average age of the vine: 20 anni

Grape harvest: by hand in 18kg crates

Extra Brut represents the essence of our style.

It's balance comes from the Pinot Noir grapes,

coming from the hillside vineyards in Emilia with a predominantly calcareous - clayey structure set on hillsides between 300 and 500 metres s.l.m.

Vilification: Soft pressing of the whole grape to obtain and ferment only 45% of the free-run must at a controlled temperature.

Aging in steel tanks until spring with its own yeast.

Second fermentation: Assembling the Curvee using only its base of aging, refining in temperature controlled stainless steel tanks. Draft with selected yeasts and refined in the bottle for at least 60 months.

Disgorge for a further 2 months of evolution before being placed on the market.

Harmonious, savoury wine with hints of bread crusts.

Serve at 7° C with first courses (risotto, fresh pasta) and complex second courses.



EXTRA BRUT

Vitigno: Pinot Nero

Dati analitici da certificato analisi

Alcool: 12,50% vol.

Acidità totale: 6.20 g/l

Estratto: 18.00 g/l

Pressione: 6 bar

Zuccheri residui: 6.50 g/l

Età media delle vigne: 20 anni

Raccolta uve: tradizionale a mano in cassette da 18 kg

Vendemmia 2015, tiraggio 2016, dègorgement 2021

Extra Brut rappresenta l'essenza del nostro stile. Dopo un lungo affinamento in bottiglia è una sintesi di eleganza, freschezza e complessità. Il suo equilibrio nasce dalle uve Pinot Nero, provenienti da vigneti collinari emiliani a struttura prevalentemente calcareo-argillosa incastonati su fianchi collinari tra i 300 ed i 500 metri s.l.m.

Vinificazione: Pressatura soffice delle uve intere per ricavare e fermentare solo il 45% del mosto fiore a temperatura controllata. Affinamento in vasche di acciaio sino a primavera sui propri lieviti.

Presa di spuma: Assemblaggio della Cuvée utilizzando solo basi della stessa annata, affinandosi in vasche inox termocondizionate. Tiraggio con lieviti selezionati in azienda ed affinamento in bottiglia per almeno 60 mesi. Sboccatura ed ulteriori 2 mesi di evoluzione prima della messa in commercio.

Vino armonico, sapido con buoni sentori di crosta di pane, deve essere

servire ad una temperatura di 7° C con primi piatti (risotti, pasta fresca) e secondi molto complessi.