



VIVALDI®

BRUT

Alto Adige Metodo Classico Denominazione di Origine Controllata

VITIGNO

Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero.

ZONA DI PRODUZIONE

Dalle rinomate zone di Terlano, Appiano-Coronaiano e Salorno-Pochi. Questi terreni, di natura porfido, morenico e argilloso, beneficiano di un microclima alpino unico a Meltina, a 1.200 metri di altitudine, che regala uve di grande eleganza e acidità.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Il Pinot Nero viene vinificato in bianco per preservarne la freschezza, unendo le cuvée in un Metodo Classico Alto Adige rigoroso. La presa di spuma avviene con una rimanenza sui lieviti di 24-30 mesi, seguita da un affinamento ulteriore fino a 2 anni post-sboccatura, che dona complessità e finezza al prodotto finale.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Alla vista, si presenta con un brillante colore giallo paglierino luminoso, sfumature verdoline e un perlage ricco e persistente che cattura lo sguardo. Al naso, offre un bouquet ampio e fruttato, fragrante come le uve da cui deriva, arricchito da delicate note di lievito che evocano pane e crosta. In bocca, equilibra freschezza vibrante, bollicine fini e una chiusura armoniosa.

