



località Pradis n. 20, 34071
Cormòns (GO) Italy
P. IVA 00469780316
tel. +39 0481 60902
fax +39 0481 60901
info@buzzinelli.it
www.buzzinelli.it

BUZZINELLI

UOMINI E VINI DI PRADIS

SPUMANTE CUVÉE metodo classico



Caratteristiche organolettiche:

Intenso, fresco il bouquet rivela tutta una gamma di sensazioni gustative complesse a prima vista non sempre immediate. Il motivo va ricercato nel fatto che il pinot nero, il pinot bianco e lo chardonnay delle zone dell'est goriziano richiamano sapori riconducibili a profumi di torta di mele selvatiche tipiche delle nostre zone (la Zeuka), profumi della nonna che richiamano gioie e momenti piacevoli in famiglia. A noi piace definirlo un'espressione personale del territorio collinare del nord est del Friuli. L'abbiamo intensamente desiderato e siamo felici di ciò che il nostro territorio può esprimere con il metodo classico.

Collocazione geografica del vigneto:

Località Plessiva, Cormons (GO) - Italy

Età dei vigneti:

30 anni

Vendemmia:

Manuale, a fine agosto

Sistema di allevamento:

Guyot

Produzione annua:

5.000 bottiglie (media)

Vinificazione:

Pressatura soffice pneumatica, fermentazione in vasche di acciaio a 18°-20°. Spumantizzazione con metodo classico in bottiglia.

Primo Imbottigliamento:

A circa 6/7 mesi dalla vendemmia

Descrizione metodologia:

Elaborato unicamente nelle grandi annate. La sboccatura avviene di solito a 30 e a 36 mesi, comunque non prima dei 24 mesi dal tiraggio. Imbottigliato e posto in commercio dopo 6 mesi dal degorgio.

Gradazione alcolica:

12% vol. circa

Temperatura di servizio:

5 - 8 °C