



LA GRANDE FAMILLE METODO CLASSICO BRUT V.S.Q.

A Josephine Despagne, gentildonna francese sposa di Carlo Pellegrino, apprezzata per le sue grandi doti di umanità, gentilezza e dedizione da tutti i collaboratori della Cantina, che lei amava chiamare La Grande Famille.



UVE

Selezionatissime uve di pinot nero

EPOCA DI VENDEMMIA

Prima decade di agosto

RACCOLTA DELLE UVE

Raccolta tradizionale in cassette da 18 kg. con selezione dei soli grappoli integri.

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice delle uve intere per ricavare solo il 55% del mosto. I mosti ottenuti, dopo decantazione naturale, vengono fermentati in vasche inox termo-condizionate. Dopo la fermentazione i vini rimangono a contatto dei lieviti sino a primavera impedendo con il freddo la fermentazione malolattica.

PRESA DI SPUMA

A primavera composizione della cuvée assemblando solo le vasche migliori. Tiraggio con lieviti selezionati in cantina ed affinamento in bottiglia per anni almeno 24 mesi sino al naturale raggiungimento dell'equilibrio.

SBOCCATURA

Dosaggio Brut a circa 6.5 gr/lit di zuccheri. Quattro mesi di affinamento in bottiglia.

DEGUSTAZIONE

Colore: giallo paglierino brillante con riflessi verdolini, spuma cremosa, fine ed evanescente.

Profumo: in perfetto equilibrio tra note fruttate di pesca a polpa bianca, floreali, sentori di frutta secca tostata e crosta di pane.

Gusto: elegante cremosità su base viva, piacevolmente asciutta con retrogusto lungo e persistente ricco di sensazioni sapide ed agrumate.

GRADO ALCOLICO

12,5% vol

FORMATO

75 cl