



Spumante Metodo Classico biologico e vegano

Spumante Metodo Classico biologico e vegano : A Natale, si brinda con il Metodo Classico biologico e vegano di Pizzolato La Cantina Pizzolato celebra una “new entry”: il nuovo Metodo Classico biologico e vegano. Un vino che racconta tutte le espressioni di un territorio e di una tradizione familiare di cinque generazioni. Lo spumante Metodo classico nasce dalla sinfonia di due grandi uve: l’Incrocio Manzoni e lo Chardonnay, scelte e raccolte rigorosamente a mano. Per tutelarne al massimo sentori e aromi, gli acini vengono raffreddati e successivamente sottoposti a una fase di pigiatura soffice. La vinificazione prevede una fermentazione alcolica in serbatoi d'acciaio termo-condizionati fino al marzo successivo alla vendemmia. Quindi, si passa all'assemblaggio con un'attenta rifermentazione sui lieviti per 18 mesi. Trattandosi di un Brut Nature la sboccatura o *dégorgement* avviene senza aggiunta di zuccheri e liqueur d'expédition. Dal colore giallo paglierino con riflessi dorati e un perlage molto persistente che ricorda un filo ininterrotto di perle, il Metodo Classico sprigiona un bouquet di profumi che vanno dalla crosta di pane alle delicate note floreali. Il vino è corredato da una buona acidità che gli conferisce particolare freschezza e man mano che si procede con la degustazione fa capolino una marcata mineralità. Un vino che si presta perfettamente ad accompagnare crostacei, frutti di mare, sushi; è ideale, anche, come