



CASA GRENGHE

San Damiano d'Asti



Brut Metodo Classico – Privè

Denominazione: Spumante Metodo Classico

Vitigno: Arneis 100%

Zona di produzione: Piemonte, Comune di Benevello

Affinamento: in vasche d'acciaio inox

Potatura: Guyot

Affinamento: in vasche d'acciaio inox

Vinificazione: si utilizza esclusivamente mosto fiore ottenuto da una pressatura soffice di uve raccolte a mano e conferite rapidamente in cantina. La fermentazione avviene in assenza di vinacce per alcuni giorni in serbatoi di acciaio inox termocondizionati. La successiva presa di spuma si svolge in bottiglia secondo il Metodo Classico; il dosaggio Brut identifica un contenuto zuccherino finale particolarmente contenuto.

Maturazione e affinamento: Rifermentazione in bottiglia e sosta sui lieviti per 12-18 mesi, "dégorgement à la glace" e successivo affinamento per almeno 4 mesi in bottiglia.

Temperatura di servizio: 8-10 °C

Colore: Si presenta di un giallo paglierino luminoso, brillante e invitante. La spuma è elegante e il perlage, di grana molto fine e persistente, arricchisce la bevuta di una raffinatezza visiva e tattile tipica dei Metodo Classico di qualità.

Profumo: Al naso offre un bouquet delicato e raffinato, frutto della lenta fermentazione in bottiglia e del successivo affinamento sui lieviti. Le note floreali e fruttate dell'Arneis emergono con eleganza, regalando armonia e finezza, anticipando una bevuta piacevole e bilanciata.

Gusto: In bocca si rivela fresco, armonico e di grande equilibrio. La struttura leggera e il perlage fine rendono la bevuta elegante, con una piacevole persistenza che richiama le note olfattive percepite al naso.

Abbinamenti: Perfetto con antipasti raffinati, piatti a base di pesce, crostacei e crudità. Si presta anche come aperitivo di classe, per accompagnare momenti speciali o piccoli brindisi eleganti.

Note aggiuntive: Questo Brut Metodo Classico esprime la nobiltà e la freschezza dell'Arneis, valorizzata dall'affinamento sui lieviti. Ideale da servire freddo, in calici ampi che permettano alle bollicine di sprigionare tutta la loro finezza e al bouquet di esprimersi al meglio.

Vini Pregiati del Monferrato