

# Metodo Classico Brut Nature - Il Giardino delle Bolle



Nazione: Italia  
Regione: Lombardia  
Genere: Vino  
Tipologia: Spumante  
Vitigno: 70% Pinot Nero, 30% Chardonnay  
Annata: 2015  
Certificazione e pratiche agricole: Biologico non certificato  
Fermentazione: Fermentazione Spontanea  
Lieviti: Indigeni  
Affinamento - Contenitori: 82 mesi sui lieviti  
Grado Alcolico: 13,5%  
Formato bottiglia: 0,75 l  
Box content: 6  
Tappo: Fungo di sughero e gabbietta  
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Pinot Nero e Chardonnay. Metodo Classico, fermentazione spontanea che avviene in acciaio, affina 82 mesi sui lieviti prima della sboccatura (Vendemmia a Settembre 2015, tiraggio a Maggio 2016 e sboccatura ad Aprile 2023).

Dosaggio Zero, Brut Nature

Biologico non certificato

Sentori chiave: Pompelmo, pera e fiori di campo

Naso: minerale, sentori di frutta croccante e di fiori bianchi

Bocca: sorso asciutto, fresco, verticale, fruttato e chiusura vegetale

Vista: giallo paglierino

Ci troviamo in Lombardia, più precisamente a Borgo Priolo, su colline a circa 200 metri sul livello del mare nel cuore dell'Oltrepò Pavese

Le vigne sono lavorate da oltre 40 anni a regime Biologico e affondano le radici in terreni limosi e calcarei con affioramenti di argilla e sabbie, elementi che garantiscono grande freschezza, tensione e complessità ai vini prodotti.

Il progetto Giardino delle Bolle nasce in collaborazione con Meteri avendo l'obiettivo di proporre metodi classici lavorati artigianalmente dall'indiscutibile rapporto qualità prezzo, la cui peculiarità distintiva proviene da lunghissime soste sui lieviti in grado di conferire ai vini grande finezza, complessità ed espressività.

Qui la produzione è tra le prime in assoluto in Oltrepò Pavese ad essere gestita in Biologico (dagli anni '80), oltre a vantare grande storicità e radicamento nel territorio che ospita la cantina e le vigne stesse (fondazione della cantina negli anni '30).

Il Metodo Classico Brut Nature è una bollicina con lunga sosta sui lieviti (82 mesi), in grado di coniugare grande freschezza e profonda complessità al tempo stesso.

La bollicina è fine ed il sorso asciutto, vivace, dinamico e ricco, capace di esprimere pera croccante, sentori vegetali, richiami agrumati e speziati.