



RENÈ | METODO CLASSICO

Dal più antico vigneto di Chardonnay presente nel feudo nasce il Metodo Classico Pas Dosé, dedicato a Renato Di Lorenzo, patron dell'azienda.

CARATTERISTICHE TECNICHE

DENOMINAZIONE DOC Sicilia

AREA DI PRODUZIONE Grisi - Monreale (PA)

VITIGNO Chardonnay

TIPOLOGIA DEL TERRENO Argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Spalliera

ESTENSIONE DEL VIGNETO 2 Ha

VITI PER ETTARO 4.500 viti/Ha

PRODUZIONE 75 quintali/Ha

TECNICA DI PRODUZIONE Raccolta selezionata delle uve agosto 2016. Fermentazione a temperatura controllata 14°C. Presa dispuma a temperatura controllata 13°C. Affinamento sui lieviti per 60 mesi. Tiraggio Giugno 2018. Sboccatura giugno 2023. Affinamento in bottiglia 9 mesi.

BOTTIGLIE PRODOTTE 3.000

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE Giallo paglierino, perlage fine e persistente

OLFATTO Spiccate note di frutta matura e crosta di pane

PALATO Fresco, sapido e piacevolmente persistente

TEMPERATURA DI SERVIZIO 10 -12°C