



Vitigni - Vineyards  
"Tenuta Monte Corno"



# METODO CLASSICO

EXTRA BRUT

## VENDEMMIA:

ultima decade di agosto  
nelle prime ore del mattino.

## VINIFICAZIONE:

Pressatura soffice  
e selezione dei mosti  
per la Cuveé. Fermentazione  
a bassa temperatura per  
ca. 20 giorni. Affinamento  
in acciaio con battonage  
sulle feccie nobili fino  
al momento del tirage.  
Seconda fermentazione lenta  
in bottiglia a 15°/18° per  
almeno 24 mesi. Segue  
il Remuage, il Degorgement  
e imbottigliamento finale.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

colore giallo paglierino  
brillante. Profumo fragrante  
ed intenso con sensazioni  
di frutta gialla (albicocca,  
ananas). In bocca si presenta  
elegante e vellutato  
con ottima struttura  
e persistenza.

## ABBINAMENTI:

ottimo per aperitivi  
ed antipasti, si abbina  
perfettamente con primi  
e secondi piatti di pesce  
o vegetariani.

## HARVEST:

last decade of august in the  
early hours of the morning.

## VINIFICATION:

Soft pressing and selection  
of musts for the Cuveé.  
Fermentation at low  
temperatures lasting about  
20 days. Aging in steel with  
attonnage on the noble lees  
until the tirage. Second slow  
fermentation in bottle at  
15°/18° for at least  
24 months. Then comes the  
Remuage, the Degorgement  
and the final bottling.

## TASTING NOTES:

brilliant straw yellow colour.  
Fragrant and intense scent  
with hints of yellow fruit  
(apricot, pineapple).  
On the palate it is elegant  
and velvety and has  
an excellent structure  
and persistence.

## PAIRINGS:

excellent for aperitifs  
and appetizers, it matches  
perfectly with first  
and second fish  
or vegetarian courses.



6-8°C



Stappare al momento  
Uncork on serving



0,75 L



90% Chardonnay  
10% Pinot Grigio



24 mesi  
24 months