



PRÆCLARUS

BRUT

ALTO ADIGE DOC

**ANALISI SENSORIALE:**

A San Paolo già nel 1979 alcuni pionieri imbottigliarono le prime bottiglie di Praeclarus. Oggi produciamo circa 20.000 bottiglie all'anno di questo metodo classico e le conserviamo per diversi anni in un antico bunker meta di pellegrinaggio di eno-turisti.

L'uva Chardonnay, base del Brut, matura su terreno morenico e calcareo e acquista una particolare fragranza ed aromaticità grazie agli sbalzi termici tra giorno e notte. Una maturazione pluriennale sui lieviti in un vecchio bunker militare a temperatura costante rende questo spumante particolarmente complesso ed elegante.

Classificazione: Brut

Vitigno: 100% Chardonnay

**VINIFICAZIONE:**

Fermentazione in bottiglia - Maturazione: 48 mesi sui lieviti in bottiglia

**POTENZIALE D'INVECCHIAMENTO:**

fino a 2 anni

**CONSIGLI D'ABBINAMENTO:**

Ideale come aperitivo, ottimo in abbinamento con ostriche e piatti di pesce crudo

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

4 °C

