



## Le Cave della Guardiuccia Brut - Abruzzo DOC



**Uve** / 80% Chardonnay, 20% Pinot Nero.

**Vendemmia** / Uve raccolte a due diversi punti di maturazione.

**Vinificazione** / Macerazione delle bucce a bassa temperatura. Estrazione integrale del mosto e fermentazione termo-controllata in vasche di acciaio.

**Elaborazione** / Elaborazione ed affinamento sui lieviti in bottiglia per almeno 36 mesi.

**Degustazione** / Cristallino dal colore giallo paglierino dai riflessi dorati, perlage fine e persistente. Ricche note di frutta a pasta bianca, frutta esotica, crosta di pane e mandorle tostate. Grande sapidità e freschezza, equilibrato e con una lunga persistenza gusto-olfattiva.

**Grapes** / 80% Chardonnay, 20% Pinot Nero.

**Grape harvest** / Harvesting at two different points of maturation.

**Vinification** / Maceration at low temperature. Complete mining of the must and controlled temperature fermentation in stainless steel.

**Processing** / Processing and aging on the yeasts in the bottle for at least 36 months.

**Tasting** / Crystalline straw yellow colour with golden reflections, fine and persistent perlage. A strong white fruity notes with hints of exotic fruit, bread crust and toasted almonds. Well-balanced, fresh and very persistent.