



METODO CLASSICO

Il nostro "Metodo Classico".

"Kremaun", traduzione tedesca di Cormòns. Una bollicina fine ed elegante nata per celebrare quel territorio posto al confine del Friuli orientale, che guarda il ventaglio di prati e campagne che sta ai piedi di una serie ininterrotta di colli, che si avvallano serpeggiando, ultime trincee del maestoso baluardo alpino.



Contiene solfiti

Brut Kremaun

Spumante
Metodo Classico



Giallo tenue, petalo di girasole.



Elegante, fruttato, persistente.



Secco, sapido e fragrante, complesso *perlage* fine e persistente.

Vitigni e vinificazione: Chardonnay e Pinot bianco in percentuali che variano in base all'annata. Il mosto di Chardonnay fermenta in acciaio e una parte di Pinot bianco fermenta in legno. Alla fine dell'inverno si procede all'assemblaggio. La presa di spuma avviene in bottiglia. La successiva sosta del vino a contatto coi lieviti è di 36 mesi. All'atto della sboccatura viene aggiunta la *liquer d'expedition*. **Colore:** giallo tenue, petalo di girasole. **Profumo:** elegante, fruttato, persistente. **Gusto:** secco, sapido e fragrante, complesso *perlage* fine e persistente. **Abbinamenti:** ideale come aperitivo, con antipasti di pesce e crostacei, pesce crudo e ai ferri, a tutto pasto. **Temperatura di servizio:** 4-6°. Conservazione preferibilmente in luogo fresco, coricato, al buio. Da consumare entro 2-3 anni dalla data di sboccatura. Bicchiere a forma di tulipano schiuso, gambo alto, ampio e capace.