STEFANO POLA
VITICOLTORE DI MONTAGNA

ALTURE

METODO CLASSICO

ZONA DI PRODUZIONE	Sedico – Valbelluna (Dolomiti Bellunesi)
VITIGNO	Chardonnay
ALTIMETRIA	650 metri s.l.m.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot bilaterale
DENSITÀ DI IMPIANTO	4000 ceppi/ha
PRODUZIONE PER ETTARO	9-10 t
PERIODO DI VENDEMMIA	Settembre/Ottobre
VINIFICAZIONE	In bianco, decantazione statica.
FERMENTAZIONE PRIMARIA	A temperatura controllata.
AFFINAMENTO DELLA BASE	Vini di riserva: in legno e cemento. Vino d'annata: in acciaio e legno nuovo.
PRESA DI SPUMA	30-40 giorni
SPUMANTIZZAZIONE	Rifermentazione in bottiglia secondo metodo classico.
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA	36 mesi
GRADAZIONE ALCOLICA	12%
RESIDUO ZUCCHERINO	< 3 g/l
PRESSIONE	5.5 atm
CONSERVAZIONE	Conservare in ambiente fresco e ad umidità costante, lontano dalla luce.

FORMATI DISPONIBILI — 0,75 L

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

VISTA
Colore giallo paglierino,
molto luminoso con riflessi dorati.

SPUMA
Cremosa ed avvolgente.

OLFATTO
Estremamente fine, con note citrine e di fiori bianchi. Di sottofondo sentori agrumati, leggerissima crosta di pane e spezie dolci.

GUSTO
Ricco, verticale e sapido, con finale asciutto.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Di colore giallo paglierino, molto luminoso con riflessi dorati il nostro metodo classico da Chardonnay in purezza si presenta in veste elegante con spuma cremosa ed avvolgente.
All'olfatto sprigiona tutta la finezza che i suoli calcarei di derivazione dolomitica sono in grado di dare.
Note citrine e di fiori bianchi accompagnano i classici sentori varietali di miele e frutta matura. Di sottofondo sentori agrumati, leggerissima crosta di pane e spezie dolci.
Il sorso è ricco, verticale e sapido, con finale asciutto.
Grazie ai vini di riserva è assicurato il massimo equilibrio gustativo, così che la versione metodo classico di Stefano Pola non perda mai la piacevolezza nella beva.