



## FOJÂL METODO CLASSICO EXTRA BRUT

### CARATTERISTICHE DEL VINO

Spuma persistente con perlage molto fine. Profumo complesso con note fruttate di agrumi, pesca e miele.

Gusto elegante, piacevolmente fresco e minerale.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Perfetto come aperitivo e a tutto pasto, ideale con ostriche, crostacei e linguine all'astice.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

7-9 °C.

### RICONOSCIMENTI

James Suckling, 90 pt.

Bibenda, 4 Grappoli

Vini d'Italia del Gambero Rosso,  
2 Bicchieri

TERRENO	Sassoso, tipico delle Grave del Friuli.
VITIGNO	Pinot Bianco/Chardonnay.
ALLEVAMENTO	Guyot, doppio capovolto.
VENDEMMIA	2017, raccolta manuale.
VINIFICAZIONE	In bianco, cioè mediante separazione del mosto dalle bucce con spremitura soffice. Prima fermentazione a temperatura controllata a 18 °C, lunga rifermentazione in bottiglia a 15 °C.
AFFINAMENTO	Sui lieviti per oltre 20 mesi.