



“MOON NATURE” GARGANEGA BRUT NATURE METODO CLASSICO

Uva: Garganega

Vigneto: Vigne vecchie su scaglia calcarea, limo e sabbia. Vigneti a pergola veronese

Vendemmia: Vendemmia a mano ad inizio Settembre

Vinificazione: Vinificazione in acciaio e 12 mesi di presa di spuma in bottiglia. Non dosato.

Dettagli:

Annata: 2020

Alcool: 12%

Acidità totale: 8 g/l

Residuo zuccherino: 0.8 g/l

So2: 70-75 mg/l

Abbinamento: Mai più “bigoli con le sarde” senza questa bollicina

Perché ci piace: Verticale e minimalista. Il nostro primo metodo classico lo abbiamo dedicato alla luna crescente.



“MOON NATURE” GARGANEGA BRUT NATURE TRADITIONAL METHOD

Grapes: Garganega

Vineyard: old vines on loam and limestone soil. Old school pergola training system

Harvest: Harvest by hand at the beginning of September to focus on the bright acidity of Garganega

Vinification: Soft pressing followed fermentation in stainless steel vats. 12 months of prise de mousse in the bottle. Brut Nature.

Details:

Vintage: 2020

Alcohol: 12%

Total acidity: 8 g/l

Residual sugar: 0.8 g/l

So₂: 70-75 mg/l

Food: Never again “bigoli con le sarde” without it. (traditional handmade thick spaghetti with fried sardines)

Why we love it: We dedicate our first “metodo classico” to the crescent moon that inspires it.