

# Charley

\* VINIFICAZIONE: L'uva viene pressata a grappolo intero. Il mosto fiore decanta a freddo per circa 12 ore prima del travaso, quindi si avvia la fermentazione. Affinamento sulle fecce fini fino al tiraggio → AFFINAMENTO: Almeno 30 mesi sui lieviti e circa 3 mesi dopo la sboccatura → DOSAGGIO: 3 g/L di zucchero  
→ TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 °C



L'ULTIMA DICHIARAZIONE D'AMORE DI SANDRA VEZZA, L'ASTEMIA, È PER CHARLEY, IL FIGLIO, A CUI DEDICA UN VINO CHE GLI ASSOMIGLIA: UNO SPUMANTE FRESCO, IRONICO, DAL PIGLIO IRRIVERENTE, UN METODO CLASSICO DALLO SPIRITO PIEMONTESE CONTEMPORANEO, REALIZZATO CON LA STESSA CURA NEL DETTAGLIO E ATTENZIONE PER LA QUALITÀ CHE IN PIEMONTE SI METTE NEI ROSSI DELLA TRADIZIONE.

HA UN BOUQUET DA CUI SPICCANO SENTORI DI LIEVITO E CROSTA DI PANE E LA FRAGRANZA DELLA FRUTTA A POLPA BIANCA. LA SPUMA, VOLUMINOSA ED EVANESCENTE, LASCIA UN PERLAGE FINE, DI OTTIMA PERSISTENZA, CON UNA BUONA ACIDITÀ E UNA SENSAZIONE DI CREMOSITÀ. UN SORSO SECCO, FRESCO, VIVACE, CON UNA SAPIDITÀ E UNA COMPLESSITÀ CHE INTRIGANO. UNO SPUMANTE DI GRANDE VERSATILITÀ, ABBINABILE A TUTTO PASTO GRAZIE ALL'OTTIMO EQUILIBRIO GUSTATIVO. SI SPOSA CON PREPARAZIONI A BASE DI PESCE COTTO, DI ACQUA DOLCE E SALATA, E PIATTI ORIENTALI DA ACCOMPAGNARE AL RISO.



## CHARLEY VSQ METODO CLASSICO BRUT 2020