



Raffreddare poco prima dell'uso a **7-8° C**.  
Ideale servire con secchiello e ghiaccio.



Conservare in luogo fresco e buio.  
Evitare lunghe soste in frigorifero.

# L'ASSOLUTO

**Metodo Classico**

Una **piccolissima produzione** solo nelle migliori annate e con perfette condizioni. Un metodo classico che matura per almeno 24 mesi sui lieviti. Nessun dosaggio.

**Tipologia:** Spumante Metodo Classico

**Zona di provenienza delle uve:** Colline di Santo Stefano

**Altezza media dei vigneti:** 250 - 350 m. s.l.m

**Tipo di terreno:** Suolo vario con morene, arenarie ed argille, calcareo, magro, asciutto

**Epoca di vendemmia:** 20 settembre - 10 ottobre  
(uve raccolte esclusivamente a mano)

**Vinificazione:** Pressatura soffice delle uve, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata (15-18°C). Affinamento e sosta sulla feccia nobile per 6 mesi.

**Presatura di spuma:** in bottiglia

**Temperatura di rifermentazione:** 15-17°C

**Maturazione:** oltre 24 mesi sui lieviti prima della sboccatura

**Alcool:** 12% vol.

**Zuccheri:** 0 g/l

