



Ballabio

FARFALLA

EXTRA BRUT



Farfalla Extra Brut rappresenta l'essenza dello stile Ballabio. E' la sintesi dell'eleganza, freschezza e complessità del Pinot Nero. Il suo equilibrio nasce dalle uve provenienti da vigneti di proprietà a struttura prevalentemente calcareo-argillosa incastonati su fianchi collinari tra i 300 ed i 400 metri s.l.m.

Denominazione:

VSQ Pinot Nero Metodo Classico Extra Brut

Varietà delle uve:

Pinot Nero

Età media delle vigne:

15 anni

Raccolta uve:

Tradizionale a mano in cassette da 18 kg

Vinificazione:

Pressatura soffice delle uve intere per ricavare e fermentare solo il 45% del mosto fiore a temperatura controllata. Affinamento in vasche di acciaio sino a primavera sui propri lieviti.

Presa di spuma:

Assemblaggio della Cuvée utilizzando, insieme ai vini dell'annata, un buon 20% di vini di riserva, affinati in vasche inox termocondizionate per conferire complessità ed unicità. Tiraggio con lieviti selezionati in azienda ed affinamento in bottiglia per almeno 30 mesi. Sboccatura ed ulteriori 2 mesi di evoluzione prima della messa in commercio.

Formati:

0,75 l - 1,5 l - 3,0 l