



### CHAMPAGNE MILLESIME 2010

- VITIGNO  
Pinot Noir 50%  
Chardonnay 50%
- VENDEMMIA  
2010
- VINIFICAZIONE  
viticoltura sostenibile; vendemmia tradizionale;  
uva intera, vinificazione tradizionale, pressatura  
diretta; invecchiamento sui lieviti e su listelli pri-  
ma della sboccatura; tappo di sughero tecnico.  
60 mesi sui lieviti
- GRADO ALCOLICO  
12 %
- ASPETTO  
Colore dorato, perlage fine, riflessi giallo oro.
- NASO  
elegante, lievi aromi di acacia, di arancio, di spe-  
zie rosa.
- BOCCA  
vibrante, generoso, morbido, corpo strutturato, di  
buona intensità, lunga tenuta.