

# Drei Donà - Metodo Classico

SORPRENDENTE ED IMMANCABILE

/  
BRUT S.A. 36 MESI

UVE: 95% Chardonnay,  
5% Riesling

/

PRODUZIONE  
MEDIA ANNUA:  
3.300 da 750 ml

/

POTENZIALE  
DI INVECCHIAMENTO:  
15 anni e oltre

/

ALCOOL:  
12,5% alc./vol.



*Il Metodo Classico Drei Donà nasce da uve Chardonnay con una piccola aggiunta di Riesling, ed affina per 36 mesi sui lieviti. Questo Blanc de Blancs si caratterizza per la finezza dello Chardonnay, con un tocco di personalità della nota di Riesling, associati ad una elegante vinosità. Il Metodo Classico Drei Donà è un perlage di piccole bollicine in colore cristallino dorato.*

Questo vino è stato introdotto nel portfolio dell'azienda nel 2011. È nato dalla grande passione di Enrico Drei Donà per gli spumanti tradizionali e gli Champagne di cui è grande conoscitore. E proprio da qui è scaturita la voglia di cimentarsi in una piccola produzione di un proprio Metodo Classico con alcune delle ottime uve di Tenuta La Palazza.

Questo Metodo Classico è presto diventato amatissimo, è la bollicina che si usa in famiglia Drei Donà per festeggiare le piccole e grandi occasioni che non mancano mai, a cominciare da una serata di festa con gli amici fino alle vittorie sportive di Ida Vittoria.

Un vino che trasmette la sua eleganza nelle occasioni di socialità.

Al palato le uve fanno sentire il loro DNA giocando sull'equilibrio dato dalla profondità dello Chardonnay e la freschezza del Riesling, con bollicine di notevole

eleganza che solleticano il palato senza mai essere invadenti.

Ha grande finezza con sentori di frutta fresca impreziosita da tocchi agrumati con una delicatissima sfumatura vanigliata e di crosta di pane. La bocca rimane fresca e pulita con impressione raffinata.

Ottimo per aperitivo con salumi, prosciutti o formaggi freschi (pulisce e sgrassa bene il palato) e adatto a piatti di pesce anche importanti.

È anche il compagno ideale a tutto pasto grazie alla sua struttura elegante che va ad impreziosire i vari piatti.

---

IN SINTESI

---

UVE: 95% Chardonnay, 5% Riesling.

---

RACCOLTA: fine luglio, inizio agosto.

---

VINIFICAZIONE: prima fermentazione in tini di acciaio inox a temperatura controllata, dopodiché il vino viene assemblato con un 20% di vini di riserva, aggiunto di "liqueur de tirage" ed imbottigliato per la presa di spuma naturale in bottiglia. Dopo lungo periodo di affinamento si procede alla sboccatura (dégorgement) ed all'imbottigliamento con dosaggio del nostro esclusivo "Liqueur d'expédition" a base di più annate del "Il Tornese".

---

PERMANENZA SUI LIEVITI: minimo 36 mesi

---

PRODUZIONE MEDIA ANNUA:  
3.300 da 750 ml

---

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO: 15 anni e oltre

---

ALCOOL: 12,5% alc./vol.

---

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 7°-9° C

# Drei Donà - Metodo Classico

LE UVE

N - H - Chardonnay

H - Riesling

