



# Lady Chatterley Lumassina

**BRUT METODO CLASSICO  
TRADIZIONALE**

LADY CHATTERLEY LUMASSINA BRUT METODO  
CLASSICO TRADIZIONALE

**VITIGNO:** lumassina coltivata nei vigneti di Orco Feglino, Vezzi e Finale Ligure. Ogni ettaro ha una densità media di 4000 ceppi, producendo circa 100 q.li di uva.

**VENDEMMIA:** la vendemmia, manuale, viene svolta nella prima metà di ottobre, raccogliendo l'uva in apposite cassette ed avviata immediatamente alla vinificazione.

**VINIFICAZIONE:** vinificazione in bianco, pressatura soffice e successiva fermentazione in vaso in acciaio a temperatura controllata. Presa di spuma metodo classico tradizionale

**MATURAZIONE:** quattro mesi sulle fecce di vinificazione in vaso di acciaio

**AFFINAMENTO:** almeno 24 mesi sui lieviti

**NOTE ORGANOLETTICHE:** colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumi floreali ed agrumati, nota erbacea legata alla varietà ben presente. Palato corrispondente alla fase olfattiva, sapido minerale. Spuma bella cremosa, abbondante, perlage minuto.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 12%-13%

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10/11 °C

**ABBINAMENTI:** a tutto pasto tranne i dolci.

*Cantina Gancio*

Via Laiolo, 73

Spotorno (SV)

Tel/fax: +39 019743255

E-mail:

[cantinasancio@libero.it](mailto:cantinasancio@libero.it)

[cantinasancio.it](http://cantinasancio.it)