



CASCINA CHICCO  
azienda agricola



# CUVÉE ZERO

## METODO CLASSICO EXTRA BRUT

**Epoca di raccolta:** metà-fine agosto.

**Vinificazione:** dopo la raccolta le uve vengono avviate fin da subito ad una pressatura soffice a freddo, seguita dalla prima fermentazione che esalta le note caratteristiche del vitigno. In seguito ad una permanenza in acciaio di 6 - 8 mesi procediamo con l'imbottigliamento per la seconda fermentazione e la presa di spuma ad una temperatura di 14° C, dosaggio zero.

**Affinamento:** 30 - 36 mesi in bottiglia sui propri lieviti a 12 - 13° C.

**Profilo sensoriale:** il colore è giallo paglierino tenue con riflessi verdolini, il perlage è finissimo ed il profumo è fresco e fragrante, ricorda sentori di lievito e crosta di pane. In bocca il gusto è molto fresco, secco e persistente. Ideale come aperitivo, piatti a base di pesce, verdure e carni bianche.

**Temperatura di degustazione:** 6 - 8° C.

Via Valentino n. 14  
12043 CANALE (CN) - ITALIA  
Tel e Fax: +39 0173 979411  
cascinachicco@cascinachicco.com  
#cascinachicco  
**cascinachicco.com**

