



<b>Vino</b>	<b>CENTOPERCENTO</b>
<b>Tipo</b>	Metodo Classico Extra Brut
<b>Proprietà</b>	Famiglia Pasini
<b>Enologo</b>	Nico Danesi
<b>Cantiniere</b>	Luca Pasini - Riccardo Richiedei
<b>Vignaiolo</b>	Luca Pasini
<b>Agronomo</b>	Pierluigi Donna
<b>Estensione vigneti</b>	10 Ha
<b>Composizione terreno</b>	Calcareo sabbioso di origine morenica
<b>Resa uva/HA</b>	80 q
<b>Resa uva/vino</b>	55%
<b>Produzione annua</b>	5.000 bottiglie
<b>Forma di allevamento</b>	Guyot
<b>Uve da cui deriva</b>	Groppello
<b>Maturazione sui lieviti</b>	almeno 36 mesi
<b>Affinamento in bottiglia</b>	minimo 6 mesi
<b>Alcool</b>	12,0% vol.
<b>Acidità totale</b>	7,4 gr/l - pH 3,01
<b>Estratto secco</b>	20,45 gr/l
<b>Colore</b>	Giallo ramato con perlage fine
<b>Profumo</b>	Fragrante e floreale, netto, varietale
<b>Gusto</b>	Persistente, equilibrato, sapido e dal corpo elegante
<b>Temperatura di servizio</b>	5-6° C
<b>Abbinamento</b>	Strolghino, culatello, storione e sarde di lago
<b>Note/Curiosità</b>	E' il primo Metodo Classico prodotto esclusivamente con uva di Groppello vinificata in bianco. Rifermentato in bottiglia con gli zuccheri residui della prima fermentazione per 36 mesi e dosato con bassissima quantità di zuccheri.