



# “MOON NATURE” GARGANEGA BRUT NATURE METODO CLASSICO

**Uva:** 100% Garganega

**Vigneto:** Vigne vecchie su scaglia calcarea, limo e sabbia. Vigneti a pergola veronese

**Vendemmia:** Vendemmia a mano ad inizio Settembre

**Vinificazione:** Vinificazione in acciaio e 12 mesi di presa di spuma in bottiglia. Non dosato.

## **Dettagli:**

Annata: 2020

Alcool: 12%

Acidità totale: 8 g/l

Residuo zuccherino: 0.8 g/l

So2: 70-75 mg/l

**Abbinamento:** Mai più “bigoli con le sarde” senza questa bollicina

**Perché ci piace:** Verticale e minimalista. Il nostro primo metodo classico lo abbiamo dedicato alla luna crescente.



# “MOON NATURE” GARGANEGA BRUT NATURE TRADITIONAL METHOD

**Grapes:** 100% Garganega

**Vineyard:** old vines on loam and limestone soil. Old school pergola training system

**Harvest:** Harvest by hand at the beginning of September to focus on the bright acidity of Garganega

**Vinification:** Soft pressing followed fermentation in stainless steel vats. 12 months of prise de mousse in the bottle. Brut Nature.

## **Details:**

Vintage: 2020

Alcohol: 12%

Total acidity: 8 g/l

Residual sugar: 0.8 g/l

So<sub>2</sub>: 70-75 mg/l

**Food:** Never again “bigoli con le sarde” without it. (traditional handmade thick spaghetti with fried sardines)

**Why we love it:** We dedicate our first “metodo classico” to the crescent moon that inspires it.