



# Le Cave della Guardiuccia Brut - Abruzzo DOC

## Uve

80% Chardonnay, 20% Pinot Nero.

## Vendemmia

Uve raccolte a due diversi punti di maturazione.

## Vinificazione

Macerazione delle bucce a bassa temperatura. Estrazione integrale del mosto e fermentazione termo-controllata in vasche di acciaio.

## Elaborazione

Elaborazione ed affinamento sui lieviti in bottiglia per almeno 36 mesi.

## Degustazione

Cristallino dal colore giallo paglierino dai riflessi dorati, perlage fine e persistente. Ricche note di frutta a pasta bianca, frutta esotica, crosta di pane e mandorle tostate. Grande sapidità e freschezza, equilibrato e con una lunga persistenza gusto-olfattiva.



## Grapes

80% Chardonnay, 20% Pinot Nero.

## Grape harvest

Harvesting at two different points of maturation.

## Vinification

Maceration at low temperature. Complete mining of the must and controlled temperature fermentation in stainless steel.

## Processing

Processing and aging on the yeasts in the bottle for at least 36 months.

## Tasting

Crystalline straw yellow colour with golden reflections, fine and persistent perlage. A strong white fruity notes with hints of exotic fruit, bread crust and toasted almonds. Well-balanced, fresh and very persistent.