



Avant-Garde

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ
BRUT NATURE

METODO CLASSICO - CORVINA

Zona di produzione: Production area:	Zona di Jago (200 m s.l.m.) e Mazzano (400-500 m s.l.m.), Negrar, Valpolicella Classica	Jago (200 m ASL) and Mazzano (400-500 m ASL), Negrar, Valpolicella Classica zone
Vitigni: Grapes varieties:	100% Corvina vinificata in bianco	100% Corvina, white vinification
Sistema di allevamento: Training system:	Pergola veronese	Pergola Veronese (arbour system)
Resa per ettaro: Yield:	100 q/ha di uva	10.000 kg/ha of grapes
Vinificazione: Wine making:	Le uve vengono raccolte manualmente nelle prime settimane di settembre, selezionando le uve meno mature. Dopo la raccolta, vengono subito pigiate e pressate per dividere il mosto dalle bucce e quindi dalle sostanze coloranti. La fermentazione è molto lenta, a bassa temperatura e dura circa 10-15 giorni. Poi, riposa in acciaio per alcuni mesi e, successivamente, vengono effettuati il tirage e l'imbottigliamento.	Grapes are harvested by hand at the beginning of September selecting the less ripe grapes. After the harvest, they are crushed and pressed to divide the liquid from the coloured substances of the grapes skins. Fermentation take place at a very slow pace and at low temperature; it lasts for about 10-15 days. Afterwards, the wine rests in steel tanks for some months and, eventually, tirage and bottling close the process.
Affinamento: Ageing:	Rifermentazione in bottiglia per almeno 2 anni. Dopo il dégorgeement, il vino viene lasciato riposare qualche mese prima della commercializzazione.	Refermentation in bottle for 2 years at least. After being dégorgee, the wine rests a few months before entering the market.
Note organolettiche: Tasting notes:	Alla vista è di colore giallo paglierino con un perlage fine e persistente. Al naso è fruttato e minerale, con note di piccola frutta rossa, cedro e sasso bagnato. Al palato è pieno, fresco, secco, sapido, fruttato e leggermente tannico. Il perlage dona eleganza e struttura.	Straw-yellow bright colour, with fine and persistent perlage. On the nose it's fruity and mineral, with small red fruits, citron and wet stone notes. On the mouth it's full, fresh, dry, savoury, zesty, fruity and lightly tannic. The fine perlage provides elegance and body.
Abbinamento: Serving suggestions:	Da aperitivo, ma anche molto gastronomico. Ottimo con primi e secondi piatti a base di pesce come tagliatelle con gamberi, zucchine e scorza di arancia grattugiata, crudité di gamberi, tartare di tonno con avocado e semi di chia, frittura di pesce impanato con birra e polvere di thé. Servire a 8°-10°C.	It works very well as aperitif and in gastronomic combinations. It's perfect with seafood dishes such as home-made egg pasta with shrimps, courgette and grated orange skin, shrimps crudité, tuna tartare with avocado and chia seeds or fried fish coated with beer and tea powder. The recommended drinking temperature is between 8°-10°C.

Note:
