



PIZZORNO BRUT NATURE CLÁSICO

Ficha Técnica:

El vino base fue seleccionado por medio de un corte de Chardonnay y un pequeño porcentaje de Sauvignon Blanc elaborado en el mes de febrero.

En mayo procedemos a realizar la segunda fermentación con levaduras seleccionadas en botella, fermentado por el método tradicional, permaneciendo por lo menos durante siete meses sobre las borras.

Allí, a partir del momento en que la botella y su contenido reposan se procede al *remuage*, es decir, se mueve alternativamente cada una un octavo de circunferencia sobre su eje longitudinal en posición invertida a 45° diariamente. Con esto se logra que el depósito de borra de la segunda fermentación se despegue del fondo de la botella y se deposite en el pico de la misma.

En noviembre realizamos el proceso final de degollado *degorgement*.

Cada variedad aporta características diferentes, el Chardonnay otorga su aroma y su cuerpo y el Sauvignon Blanc su fruta y complejidad.

Nota de Cata:

Su aroma es un equilibrio entre fruta y levadura debido a que es un espumoso del año y su contacto con las borras fue de siete meses; en boca se presenta con buena acidez y estructura y repite el equilibrio entre fruta y levadura con un final largo y agradable.

Su perlado es fino, elegante y persistente.