



**TERRASOL**

# MANDALA



## CLASSIFICAZIONE

VSQ Metodo Classico Brut Millesimato

## VITIGNO

100% Chardonnay

## GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% in vol

## TERRENO

misto calcareo argilloso

## ALTIMETRIA

circa 350 metri s.l.m.

## FORMA DI ALLEVAMENTO

spalliera a guyot

## VENDEMMIA

manuale prima decade di agosto

## VINIFICAZIONE

pressatura soffice delle uve intere non diraspate con pressa pneumatica, utilizzando solo la Cuvée

## MATURAZIONE

sulle fecce fini eseguendo batonnage periodici in serbatoi di acciaio inox per 7-8 mesi

## AFFINAMENTO

in bottiglia sui lieviti per un periodo minimo di 36 mesi

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

8° - 10° C

## DEGUSTAZIONE

dal colore giallo paglierino con riflessi dorati, il perlage è fine e persistente, al naso fresco con note floreali. In bocca si presenta fresco con un bouquet caratteristico della rifermentazione in bottiglia, sentori di crosta di pane e di lievito, arricchiti da delicate note di agrumi e frutti tropicali.

SOLE, TERRA, T