

METODO CLASSICO GENERICO

1 • Raccolta anticipata a mano



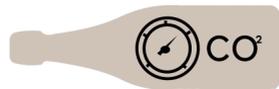
2 • Pressatura leggera e prima fermentazione



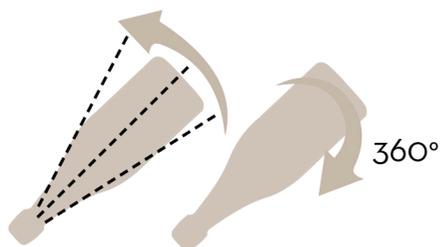
3 • Tiraggio in bottiglia



4 • Seconda fermentazione e affinamento



5 • Remuage e sboccatura



6 • Dosaggio



IL NOSTRO METODO: SENZA AGGIUNTA DI ZUCCHERI ESOGENI

1 • Raccolta a mano a maturazione fenologica



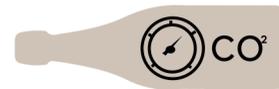
2 • Pressatura leggera e prima fermentazione



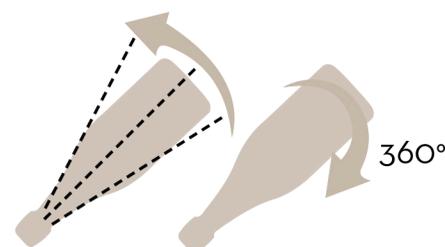
3 • Tiraggio in bottiglia



4 • Seconda fermentazione e affinamento



5 • Remuage e sboccatura



6 • Dosaggio

