

# METODO CLASSICO GENERICO

**1** • Raccolta anticipata a mano



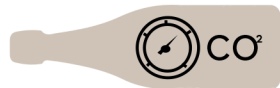
**2** • Pressatura leggera e prima fermentazione



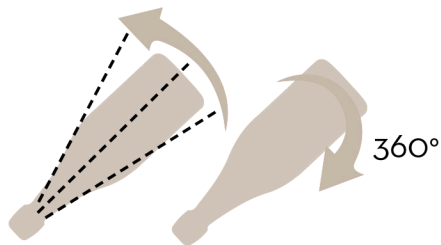
**3** • Tiraggio in bottiglia



**4** • Seconda fermentazione e affinamento



**5** • Remuage e sboccatura



**6** • Dosaggio



# IL NOSTRO METODO: SENZA AGGIUNTA DI ZUCCHERI ESOGENI

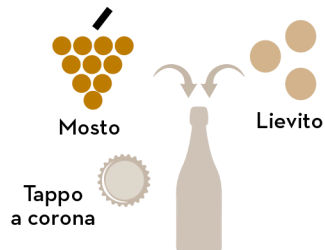
**1** • Raccolta a mano a maturazione fenologica



**2** • Pressatura leggera e prima fermentazione



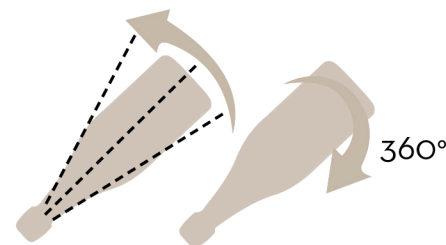
**3** • Tiraggio in bottiglia



**4** • Seconda fermentazione e affinamento



**5** • Remuage e sboccatura



**6** • Dosaggio

