



RAMUNDI

SAC
RAMUNDI
Classico 36
RAMUNDI

RISERVA METODO CLASSICO

CLASSICO 36

VINO SPUMANTE RISERVA LESSINI DURELLO DOC

Spumante Riserva Classico 36 nasce da vigne a 380m s.l.m. dove l'esposizione ad est, il microclima e lo sbalzo termico permettono l'ottimale maturazione delle uve. L'affinamento di 36 mesi sui lieviti lo caratterizzano per complessità ed intensità regalando un'esperienza sensoriale a tutto tondo. Bolla fine, di colore giallo paglierino intenso.

Complesso e intenso, offre al naso note di frutta gialla matura, note agrumate di arancia candita e ottima fragranza di crosta di pane. In bocca spicca l'accentuata freschezza in equilibrio con la mineralità tipica del terroir Chiampese. Morbido, avvolgente e persistente, regala nel finale note di pompelmo ed erbe aromatiche. Adatto a tutto pasto, ottimo come aperitivo e in abbinamento a piatti a base di pesce, in particolare crostacei.

Uvaggio: Durella + percentuale di uve bianche del territorio - *Vendemmia:* 2010

Vigneto: Val del Chiampo, 380 m s.l.m., esposizione sud-est

Gradazione alcolica: 12,5% vol. - *Residuo zuccherino:* 2 g/l

Acidità totale: 7,7 g/l - *pH:* 3,05

Formati disponibili: 0,75 l - *Scatola:* 6 bottiglie da 0,75 l

Spumante Classico Riserva 36 comes from vineyards at 380 meters above sea level where it enjoys an Eastern exposure. The microclimate combined with spikes in temperature allows for an optimal maturation of the grapes. The aging of 36 months along with the fermentation process gives the vintage a complexity and intensity embracing a full bodied sensory experience. It posses fine bubbles of pale yellow intensity.

Complex and intense, the nose offers notes of ripe yellow fruit, citrus notes of candied orange and a definitive scent of bread crust. In the mouth it stands out, accentuated by its freshness balanced with minerality typical of the Chiampese terroir: Soft, enveloping and persistent, the wine lends itself to some final notes of grapefruit and herbs. Suitable for every course of the meal, excellent as an aperitif it can be paired with fish dishes, particularly shellfish.

Grape: Durella + percentage of other white grapes - *Vintage:* 2010

Vineyard: Val del Chiampo, 380 m above sea level, southeast exposure

Alcohol by volume: 12,5% - *Residual sugar:* 2 g/l

Total acids: 7,7 g/l - *pH:* 3,05

Available in: 0,75 l - *Case:* 6 bottles of 0,75 l



SACRAMUNDI

Via Pieve 101 - 36072 Chiampo (VI)

P.IVA / C.F. 03773710243 - R.E.A. Vicenza n. 352757

Tel./Fax: + 39 0444 624538

info@sacramundi.it - www.sacramundi.it