



LE ECCELLENZE



Uve

Chardonnay 80%, pinot nero 20%

Vinificazione e affinamento

Le uve intere, tutte provenienti dal medesimo anno di vendemmia, vengono pressate in maniera soffice e viene utilizzata solo la parte di prima spremitura, il mosto-fiore. Dopo la prima fermentazione e l'aggiunta del liqueur e tirage si procede all'imbottigliamento in caratteristiche bottiglie champagnote di colore verde scuro (tiraggio). Le bottiglie di Equipe5, sistemate orizzontalmente nelle cantine sotterranee di Borgo Rocca Sveva, iniziano una lenta rifermentazione. L'affinamento in bottiglia è sempre di oltre 36 mesi, il remuage avviene manualmente, secondo il metodo tradizionale. Dopo la sboccatura si procede al dosaggio del liqueur d'expedition: ora Equipe5 è pronto per essere assaporato

Colore

Giallo paglierino brillante, con perlage fine e persistente

Profumo

Deliziose sensazioni di brioches con una delicata nuance fresca e fruttata

Sapore

Il sorso morbido, cremoso e fragrante

% Alcool 12,0%

Temperatura di Servizio 6-8°C.

Formato 750 ml; Magnum 1500 ml; Jeroboam 3000 ml; Mathusalem 6000 ml; Salmanazar 9000 ml

PREMI & RICONOSCIMENTI



BIBENDA (A.I.S.)
2019



89 PUNTI
I VINI DI
VERONELLI
2019



89 PUNTI
I MIGLIORI VINI
ITALIANI 2019
LUCA MARONI



GUIDA AIS
VINETIA 2019



SPARKLE BERE
SPUMANTE
2019