



EQUIPE5

Metodo Classico Millesimato



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 de tirage si procede all'imbottigliamento in caratteristiche bottiglie champagnote di colore verde scuro (tiraggio).

Le bottiglie di Equipe5, sistemate orizzontalmente nelle cantine sotterranee di Rocca Sveva, iniziano una lenta rifermentazione. L'affinamento in bottiglia è sempre di oltre 36 mesi e 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%



FORMATI

750 ml
Magnum - 1500 ml
Jeroboam - 3000 ml
Mathusalem - 6000 ml
Salmanazar - 9000 ml



TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8°C

