



## ECLAT PLATA EXTRA BRUT

### VIGNETI

UBICAZIONE: Agrelo, Luján de Cuyo.  
ANNO DI IMPIANTO: 2009.  
GUIDA: Traliccio.  
TERRENO: Argilloso con ciottoli.

ALTITUDINE: 1.000 metri sul livello del mare.  
RESA: 8.000 kg/ha.  
VENDEMMIA: Manuale.

### ELABORAZIONE

COMPOSIZIONE: 67% Chardonnay 33% Pinot Nero.  
METODO: Tradizionale / Champenoise.  
STILE: Extra Brut.  
ZUCCHERO TOTALE: 6 grammi/litro.  
VINIFICAZIONE: Preparazione del vino base. Lievito aggiunto (liquore di tiraje) per la rifermentazione in bottiglia. La stampa viene eseguita. Minimo 36 mesi di stoccaggio a contatto con i lieviti. Rimozione delle bottiglie dalle scrivanie per 3 settimane. Degorgement con aggiunta di liquore di spedizione.  
PRODUZIONE: 4.000 bottiglie/anno.  
PRODUTTORE: Juan Ubaldini.

### NOTE DI CATA

Vino spumante bianco con sfumature dorate. Ha piccole bolle e delicato, e aromi di agrumi, mela verde e aromi più complessi come la brioche e crosta di pane vista la lunga permanenza del vino sui propri lieviti. In bocca L'ingresso è fresco e si percepisce il tipo di invecchiamento.  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: Tra 10°C e 11°C.