



**METODO CLASSICO** BRUT

#### BASE DEL VINO

Cuvée di sole uve Chardonnay raccolte nella Valle dell'Adige, culla ideale, per ambiente e clima, di questa eccellenza italiana.

Dai vigneti situati nel fondovalle deriva la corretta acidità del nostro Metodo Classico. Mineralità e sapidità sono frutto delle particelle posizionate a media altitudine e composte da sedimenti di origine dolomitica e vulcanica.

#### RIFERMENTAZIONE

L'aggiunta della "liqueur de tirage" avviene con l'imbottigliamento e segue una lenta fermentazione di 45 giorni. Durante questo periodo, la bottiglia raggiunge una pressione di 6 atmosfere circa.

Nei successivi 12 mesi di affinamento i lieviti, ormai esausti, rilasciano mannoproteine che, oltre a dare struttura al prodotto, lo caratterizzano con fragranti e tipiche note di crosta di pane.

#### AFFINAMENTO

È per l'affinamento che all'interno della Cantina di Ora abbiamo ricavato delle celle sotto il livello del suolo dove il prodotto riposa orizzontalmente, al buio, e a una temperatura costante di 15 gradi centigradi.

Il perlage del Metodo Classico, apprezzato da ogni intenditore, si ottiene proprio al termine del processo di affinamento.

#### REMUAGE

Il "remuage" è una fase essenziale del metodo classico.

Le bottiglie che durante il periodo dell'affinamento hanno riposato orizzontalmente, vengono gradatamente portate in posizione verticale attraverso l'aggiunta di un movimento rotatorio.

Grazie al "remuage" i sedimenti, principalmente lieviti, vengono raccolti nel collo della bottiglia e nel tappo metallico che la racchiude. Verranno poi rimossi durante il "dégorgement".

#### DEGORGEMENT À LA GLACE – LIQUEUR DE EXPEDITION - ABBIGLIAMENTO

Nella prima fase del degorgement il collo della bottiglia viene congelato affinché il sedimento rimanga intrappolato nel ghiaccio. In seguito, grazie alla pressione raggiunta dalla bottiglia, togliendo il tappo si avrà la fuoriuscita della porzione congelata che lascerà spazio all'aggiunta della "liqueur d'expédition", vero segreto di ogni "maison".

Con la propria esclusiva ricetta, Bacio della Luna ha voluto esaltare le note tipiche di frutta a pasta bianca dello Chardonnay, dando eleganza e corpo al proprio Metodo Classico e proteggendone la naturale longevità. Una volta sigillata la bottiglia con tappo a fungo e gabbietta, si procede con la fase di etichettatura e packaging. Una volta trovato l'equilibrio perfetto e dopo qualche ulteriore settimana di pazienza, il Metodo Classico sarà finalmente pronto da gustare.

Bacio della Luna Metodo Classico si caratterizza per il suo colore giallo brillante dai riflessi dorati e dal perlage fine e persistente.

#### ABBINAMENTI

Re degli aperitivi, versatile.

Ideale accompagnamento: dalle ricette alpine ai crostacei.

Temperatura di servizio 8° -10° C.

Si consiglia di conservare sempre al fresco e al buio, per natura si presta ad un moderato invecchiamento.