



IL PENDIO

Monticelli Brusati (BS)

"Questa realtà fu fondata nel 1988 da Gigi Balestra e acquisita da Michele Loda nel 2004 che già lavorava per in azienda da qualche anno. I vigneti sono situati a 420 metri s.l.m. Vigneto e oliveto poggiano su terra scura, avara e orgogliosa, frammista ad un mare di roccia calcarea biancastra dall'ottimo drenaggio e volano termico naturale. Viticoltura manuale condotta senza l'uso della chimica su circa tre ettari di terreno terrazzato, Oliveto per un altro ettaro scarso e un ettaro di bosco."

NUMERO BOTTIGLIE

18.000

METODO DI COLTIVAZIONE

Naturale, no diserbo, no prodotti sistemici

ETTARI VITATI

3



"IL CONTESTATORE"
METODO CLASSICO
VSQ PAS DOSE'

Tipologia

Spumante Metodo Classico

Uve col quale è fatto

Chardonnay

Vinificazione e affinamento

Pressatura soffice delle uve, fermentazione e sosta in acciaio per circa 8 mesi e lungo affinamento sui lieviti: minimo 60 mesi.

Produzione

4.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero a fungo



"MOMI" METODO
CLASSICO VSQ
PAS DOSE'

Tipologia

Spumante Metodo Classico

Uve col quale è fatto

Pinot Bianco

Vinificazione e affinamento

Pressatura soffice delle uve, fermentazione e sosta in acciaio per circa 8 mesi e lungo affinamento sui lieviti: minimo 60 mesi.

Produzione

2.500 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero a fungo



"TRAIT D'UNION"
METODO CLASSICO
VSQ PAS DOSE'

Tipologia

Spumante Metodo Classico

Uve col quale è fatto

Chardonnay, Pinot nero e Pinot bianco

Vinificazione e affinamento

Pressatura soffice delle uve, fermentazione e sosta in acciaio per circa 8 mesi e lungo affinamento sui lieviti: minimo 60 mesi.

Produzione

5.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero a fungo



"BRUSATO ROSA"
METODO CLASSICO VSQ
PAS DOSE' ROSE'

Tipologia

Spumante Metodo Classico

Uve col quale è fatto

Pinot Nero

Vinificazione e affinamento

Pressatura soffice delle uve, fermentazione e sosta in acciaio per circa 10 mesi e lungo affinamento sui lieviti: minimo 60 mesi.

Produzione

2.500 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero a fungo



"LA SELOSSATA"
METODO CLASSICO
VSQ BRUT NATURE

Tipologia

Spumante Metodo Classico

Uve col quale è fatto

Chardonnay

Vinificazione e affinamento

Prendete dello Chardonnay, mettetelo in 4 barriques e dimenticatele scolme sous-voile per 9 anni.....

Produzione

1.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero a fungo



CHARDONNAY
SEBINO IGT

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Chardonnay

Vinificazione e affinamento

Pressatura soffice delle uve, fermentazione ed affinamento in vasca di acciaio per circa 12 mesi.

Produzione

2.500 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



"LA VALLETTA"
PINOT NERO
SEBINO IGT

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Pinot Nero

Vinificazione e affinamento

Pressatura soffice delle uve, fermentazione in vasca di acciaio ed affinamento in barriques per circa 18 mesi

Produzione

2.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Sughero