

RISERVA *Erminia Segalla*

Vino dal colore giallo paglierino luminoso e con un perlage fine e persistente. Al naso è caratterizzato da un'elevata complessità: la componente fruttata si fonde con sentori floreali e profumi vegetali. Intenso è poi il sentore di lievito e croste di pane derivante dalla lunga permanenza del vino sulla propria feccia di fermentazione. In bocca conferma le sensazioni avute al naso. Vino decisamente secco, che sfocia in una gradevole nota vanigliata ben sostenuta nel suo corpo.

Vitigno:	Chardonnay
Vinificazione:	in bianco
Maturazione sul lievito:	94 mesi
Dosaggio:	Extra Brut
Grado alcolico:	12,5 % vol.
Residuo zuccherino:	3,9 g/l
Annata:	2011
Sboccatura:	2020

RISERVA *Erminia Segalla*

Bright straw-yellow wine with fine and persistent perlage. To the nose it reveals a highly complex aroma in which the fruity component mingles with floral fragrances and vegetal scents. The long period of ageing on the lees also gives it an intense hint of yeast and of bread crust. On the palate it confirms the sensations signalled by the nose. A decidedly dry wine that emerges into a pleasing vanilla note nicely supported by its full body.

Grape Variety:	Chardonnay
Vinification:	White
Aging on lees:	94 months
Dosage:	Extra Brut
Alcohol content:	12,5 % vol.
Sugar residue:	3,9 g/l
Year of harvest:	2011
Disgorgement:	2020

RISERVA *Erminia Segalla*

Wein mit leuchtender strohgelber Farbe und feiner, nachhaltender Perlage. In der Nase sind komplexe Aromen wahrzunehmen: Die fruchtige Komponente verschmilzt mit blumigen Noten und pflanzlichen Düften. Intensiv ist das Aroma nach Hefe und Brotrinde aufgrund der langen Lagerung des Weins auf seinem Bodensatz. Die Empfindungen in der Nase werden im Mund fortgesetzt. Ein entschieden trockener Wein, der im Finale eine angenehme, im Körper gut unterstützte Vanille-Note zeigt.

Reben:	Chardonnay
Weinbereitung:	Weiß
Reifung auf der Hefe:	94 Monate
Dosierung:	Extra Brut
Alkohol:	12,5% vol.
Restzucker:	3,9 g/l
Jahrgang:	2011
Degorgement:	2020

