

# NATURE

UGO BOTTI

**Uve:** Chardonnay.

**Vinificazione:** Dopo una scrupolosa selezione qualitativa dei grappoli, l'uva in piccole casse viene portata alla cantina per l'immediata pressatura. Il mosto ottenuto fermenta in acciaio e in legno, ad una temperatura controllata di 16°C e viene affinato su "fecce nobili" per tutto l'inverno. In primavera si effettua il taglio anche con annate vecchie, l'imbottigliamento e la seconda fermentazione; le bottiglie rimangono quindi coricate per un secondo affinamento della durata minima di circa di 50 mesi, a contatto con i lieviti. Segue l'operazione di remuage sulle pupitres, poi la sboccatura senza aggiunta di zuccheri in liqueur. Prima della commercializzazione il vino si affina in bottiglia, in ambiente climatizzato, per circa 1 anno.

**Temperatura di servizio:** 12°C

**Grapes:** Chardonnay.

**Winemaking:** After a careful selection of the bunches, the grapes are placed in small crates and brought quickly in the cellar for pressing. The must ferments in stainless steel tanks and barriques at a controlled temperature of 16°. The wine is then aged "on lees" during the winter. In springtime are made the blend, even with wines from different vintages, bottling and second fermentation; the bottles are then placed flat and stored for an ageing of about 50 months "sur latte" (on yeast). This period is followed by the process of riddling (remuage sur pupitre) and then disgorgement (degorgement) without the addition of liqueur sugars. The bottles wait again, in a temperature controlled warehouse, around one year before to be released.

**Servicing Temperature:** 12°C

