

# Don FABIO

## CHAMPAGNE MILLÉSIME EXTRA BRUT

**Caratteristiche organolettiche:**

Profondità, struttura e persistenza, questa è la firma della Maison Harlin.

Giallo paglierino, perlage luminoso, olfatto invitante, erbe aromatiche, agrumi e fiori bianchi, il sorso verticale e croccante registra un palato vibrante fresco-sapido, persistenza lunga e gradevole.

**Vitigni:**

Chardonnay e Pinot Nero.

**Vigneto:**

Champagne - Valle della Marna.

**Terreno:**

50% Tours-sur-Marne (Grand Cru) - 50% Mareuil-le-Port.

**Annata:**

2016.

**Periodo di raccolta dell'uva:**

Settembre 2016.

**Modalità di raccolta:**

Raccolta a mano, con un'attenta selezione dei grappoli e immediato trasporto in cantina.

**Maturazione:**

In vasche d'acciaio inox per 6 mesi.

**Imbottigliamento:**

Febbraio 2017.

**Travasatura:**

Ottobre 2023.

**Dosaggio:**

4g di zucchero per litro.

**Gradazione alcolica:**

12% Vol.

