



Buvoli Metodo Classico Extra Brut Nove

L'Extra Brut NOVE nasce dall'assemblaggio di diverse annate, di cui una parte di Riserva Metodo *Solera* affinata in legno. Ha sostato sui lieviti per oltre nove anni prima di essere degorgiato.

Ho prodotto solamente poche centinaia di bottiglie e non ha bisogno di una lunga presentazione: è per intenditori, per quelli che amano le note ossidative dei vecchi Champagne e si entusiasmano quando – scaldandosi nel bicchiere – il vino sprigiona accattivanti profumi terziari, di spezie e di torba. In bocca è lungo e complesso, con note di noce, miele, spezie, tabacco e funghi, supportati da una bolla fine ed educata.

Io lo degusto volentieri non troppo freddo, in un bicchiere ampio, a fine cena, magari con un formaggio caprino, meglio se stagionato. È una bollicina da chiacchiera, perché non ti confonde la testa e fa parlare il cuore.

Alcool	12,5 % Vol.
Residuo zuccherino	3 g/l
Affinamento	legno e acciaio
Permanenza sui lieviti	9 anni
Formati disponibili	0,75 l