



## Buvoli Metodo Classico Extra Brut Tre

L'Extra Brut TRE è il mio spumante più giovane, adatto al rito dell'aperitivo oppure in abbinamento a primi piatti. L'ho voluto molto secco e acido, per accordarsi con la struttura che – seppur apparentemente fresca – lascia presagire la futura evoluzione in bottiglia.

Devo dire la verità: inizialmente ero restio a produrre una bottiglia così giovane (per i miei canoni): io amo le bolle evolute e importanti, e 3 anni sui lieviti mi sembravano troppo pochi per poter esprimere al meglio la struttura delle mie basi spumante. Ma ho comunque deciso di provarci, con la promessa a me stesso che *“Se non viene fuori un Buvoli non lo faccio”*.

Tanto timore per nulla: è uscito un Buvoli più giovane e bevibile degli altri, ma sempre riconoscibile – mi dicono gli amici – per persistenza e importanza in bocca.

L'imbottigliamento per la presa di spuma avviene normalmente in primavera, assemblando basi di diverse annate diverse, di cui una parte di riserva vecchia affinata in legno. Dopo la sboccatura sosta ancora qualche mese prima della messa in commercio per permettere alla liqueur di integrarsi.

<b>Alcool</b>	12,5 % Vol.
<b>Residuo zuccherino</b>	4 g/l
<b>Affinamento</b>	legno e acciaio
<b>Permanenza sui lieviti</b>	3 anni
<b>Formati disponibili</b>	0,75 l e Magnum