



# SOLERA

PREMIER CRU, EXTRA-BRUT

## DA NOI...

« E il nostro vino « generazionale ». Con il sistema di vinificazione metodo solera, vini giovani e vini maturi si trasmettono il loro carattere per bonificarsi mutualmente. Questa idea di trasmissione e del principio di ringiovanimento perpetuo mi è piaciuta fin da subito, Solera vive nell'arco di una generazione o quasi ! »

## ... A VOI

« Tanti vini in un solo vino ! E all'immagine della sua vinificazione dove tutto si combina delicatamente : il calore delle colline leggendarie di Mareuil, il freddo del gesso profondo, la freschezza dell'affinamento, l'equilibrio della frutta secca, cotta e candita, il cremoso degli aromi e della mineralità. »

*Miloš Danihelka, L'Fleur Bar a Praga.*

### TERROIR

Mareuil-sur-Ây, classé en Premier Cru.  
Gesso ed argilla con ampia superficie.

### VITIGNI

50% pinot noir + 50% chardonnay.

### ASSEMBLAGGIO

Annate assemblate successivamente dal 1997 ad oggi.

### DOSAGGIO

Extra-Brut.

Dai 6 ai 12 mesi prima di commercializzarlo.

### VINIFICAZIONE DELL'ANNATA CORRENTE

Vinificato in fusti di rovere francese, lieviti indigeni.

### AFFINAMENTO DEI VINI DI RISERVA

In botti di rovere francese da 75 hl.

### IMBOTTIGLIAMENTO

18 mesi dopo l'ultima raccolta integrata.

### AFFINAMENTO SUI LIEVITI

36 mesi.

### DISPONIBILITÀ

3 800 bottiglie.