

# MorBULLAE

Metodo classico pas dosé



**SUOLO** Terre marnose, esposizione a sud, altitudine 170 m s.l.m.

**SOIL** Marly soil, southern exposure, altitude at 170 m asl.



**COLORE** Giallo paglierino con riflessi dorati.

**COLOUR** Straw yellow with golden reflections.



**PERLAGE** Fine e persistente.

**PERLAGE** Elegant and persistent.



**PROFUMO** Fragante e intenso con note floreali, agrumate, tostate e sentori minerali.

**AROMA** Fragrant and intense with hints of flowers and citrus, as well as toasted and mineral notes.



**GUSTO** Fruttato, cremoso, ricco e persistente, di buona freschezza.

**TASTE** Fruity, creamy, rich, persistent, and excellently fresh.



**VINIFICAZIONE** Metodo Classico.

**VINIFICATION** Metodo Classico.



**AFFINAMENTO** Tiraggio nell'estate successiva alla vendemmia. Affinamento sui lieviti per almeno 24 mesi.

**AGEING** Tirage in the summer following harvest. Aging on the lees for at least 24 months.



**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 6-8 °C.

**SERVING TEMPERATURE** 6-8°C.



**ABBINAMENTI** Ottimo come aperitivo e per accompagnare cibi pregiati come crudité di mare.

**FOOD PAIRING** An excellent aperitif and an ideal pairing to fine dishes such as raw seafood.

