



QUATREMILLEMÈTRES  
VINS D'ALTITUDE

<b>DENOMINAZIONE</b>	<b>VINO SPUMANTE REFRAIN DRY</b>
<b>ZONA DI ESPOSIZIONE</b>	vigneti in esposizione sud, dalla quota altimetrica di 450 m s.l.m. a 750 m s.l.m. nei comuni di Chambave e Saint-Denis per i vitigni Müller Thurgau e Muscat. Vigneti in esposizione est nel comune di Arvier (a partire da 750 m s.l.m.) per il vitigno autoctono a bacca rossa Petit Rouge. Vigneti dai 1000 m s.l.m. ai 1180 m s.l.m. nei Comuni di Morgex e La Salle per il vitigno Prié-Blanc
<b>TERROIR</b>	Le bollicine del Refrain nascono nei comprensori: del Monte Bianco (a Morgex e La Salle), del Gran Paradiso (ad Arvier) e del Monte Cervino (a Chambave e Saint-Denis). Posizionati su svariate tipologie di terreno, i vigneti sono i più vocati a produrre uve bianche dalla grande complessità aromatica e minerale ed uve rosse fortemente legate al territorio di montagna. Le forme di allevamento ripercorrono gli schemi tradizionali di coltivazione legati ai territori di provenienza. In cantina il pool tecnico ha come unico obiettivo quello di trasferire ogni elemento caratterizzante la zona, in un vino dalla grande complessità aromatica ed una incomparabile fragranza sintesi, ancora una volta, dell'ambiente alpino che lo circonda.
<b>VITIGNI</b>	Muller Thurgau e Muscat 75% e 25% tra Petit Rouge e Prié-Blanc
<b>FORMA DI ALLEVAMENTO</b>	pergola bassa, guyot, goblet, cordone speronato
<b>VENDEMMIA</b>	scalare dalla prima alla terza decade di settembre
<b>VINIFICAZIONE</b>	in acciaio con macerazione prefermentativa a freddo sia sulle varietà a bacca bianca che a bacca rossa
<b>PRESA DI SPUMA</b>	La presa di spuma viene effettuata secondo un protocollo a metodo ancestrale denominato Metodo Charmat corto
<b>VISTA</b>	giallo paglierino con leggeri riflessi ramati, perlage fine e intenso
<b>OLFATTO</b>	risulta subito di buona intensità, dolce e fragrante nei sentori floreali bianchi prima, poi di salvia, timo e lavanda. I toni fruttati sono delicati e fini nei riconoscimenti di pesca, arancio e pompelmo rosa
<b>GUSTO</b>	nel centro dell'assaggio l'acidità relativa alla vinificazione del Petit Rouge in bianco prende, seppur con delicatezza, il sopravvento riproponendo in finale una netta sensazione di agrumi.
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	8° - 12°
<b>ABBINAMENTI</b>	vino da aperitivo da provare con verdure fritte in pastella



refrain

VIN MOUSSEUX

