

SPUMANTE BRUT CUVÉE 2.1 METODO CLASSICO 24 MESI VULKANO



Denominazione: Spumante Brut Metodo Classico Cuvée 2.1

Uvaggio: 50% Chardonnay, 25% Pinot Bianco, 25% Durella

Territorio: Monte Calvarina (Roncà)

Suolo: Vulcanico, ricca presenza di roccia basaltica

Altitudine: 600 m s.l.m. (Esposizione: Sud)

Sistema di coltivazione: Guyot (Età vigne: 18 anni)

Resa: 90 q.li Ettaro

Vendemmia: Raccolta manuale (I decade settembre)

Vinificazione e maturazione: Diraspatura, macerazione pellicolare a freddo (5-7 °C) in pressa chiusa per circa 12/18 ore e pressatura soffice in saturazione di azoto a bassa temperatura. Decantazione statica del mosto fiore e fermentazione in acciaio. Terminata la fermentazione le fecce nobili vengono preservate eseguendo settimanalmente dei bâtonnage e conservate per 6 mesi. Affinamento in bottiglia sui propri lieviti per 18 mesi.

Note organolettiche: Colore: Giallo paglierino con riflessi dorati Perlage: Fine e persistente

Al naso: Spiccate note minerali a tratti iodate, poi gesso e pietra focaia. Sensazioni citrine di agrumi dolci, come cedro, mandarino e pompelmo. Delicate note floreali di acacia e zagara. In chiusura spezie dolci e mandorla.

Gusto: Fresco, sapido e cremoso, con una delicata nota mandorlata

Grado alcolico: 12,5% vol

Temperatura di servizio: 4/6° C

Abbinamenti: Indicato come aperitivo, da accompagnare con taglieri di salumi e formaggi, fingerfood, pesce crudo e frittelle. Adatto a primi piatti leggeri e risotti.