

SPUMANTE BRUT METODO CLASSICO CASTELLO DEL TREBBIO



Denominazione e nome: Brut Metodo Classico Castello del Trebbio.

Vitigni: Chardonnay 70%, Trebbiano 30%.

Estensione vigneti: 1,5 ettari.

Tipologia di suolo: argilloso calcareo con buona capacità di drenaggio.

Densità: 5400 ceppi per ettaro.

Sistema di allevamento: Guyot.

Produzione: 90 quintali di uva per ettaro.

Vendemmia: manuale in piccole cassette, per salvaguardare l'integrità degli acini.

Periodo di raccolta: seconda decade d'agosto, per garantire la giusta acidità e il corretto potenziale alcolico.

Vinificazione: dopo la raccolta, le uve sono sottoposte a pressatura soffice e successiva decantazione a freddo per circa 36 ore a 10°C. Successivamente, il mosto viene travasato ed inoculato per l'inizio della fermentazione, condotta tra 14° e 16°C, in vasche di acciaio.

Affinamento: 30 mesi sui lieviti.

Liqueur d'expédition: Trebbiano in anfora con ulteriori 6 mesi d'affinamento.

Note degustative: la nota iniziale di crosta di pane evolve poi verso aromi fruttati, in particolare di agrumi e frutta a polpa gialla. Presenta una spiccata freschezza e sapidità, ben bilanciate dalla piacevole morbidezza. Il finale è agrumato e persistente.

Abbinamenti consigliati: adatto sia come aperitivo che a tutto pasto. Da provare con aperitivi a base cremosa, baccalà mantecato, verdure fritte, risotti e pesce al forno.

Temperatura di servizio: 6°C in estate, 8°C in inverno.