

METODO CLASSICO

TIPO | VINO SPUMANTE DI QUALITÀ BIANCO

In una definizione: l'eleganza

L'etichetta esprime il movimento continuo delle bollicine sulla superficie del vino, come un ballo ad un festeggiamento.



Metodo Classico dosaggio zero VSQ

vino spumante di qualità millesimato
Dosaggio Zero

Paese/Regione:

Bedizzole, Brescia (Lombardia)

Tipologia di terreno:

argilloso

Uve:

Pinot nero 100%

Dati analitici:

alcol 12 %
zuccheri residui 3 g/l
acidità totale 7,8 g/l.
estratto secco 23 g/l
pH 3,10

Operazioni di vigneto:

concimazioni organiche e patate
manuali; selezione dei germogli,
defogliazione, diradamento dei grappoli.
Vendemmia manuale verso fine agosto

Vinificazione e invecchiamento:

pressatura e separazione contemporanea del
mosto, decantazione naturale a ca 7/8°C per 48 h.
Fermentazione con lievito selezionato
a temperatura controllata. Nella primavera successiva
alla vendemmia ha luogo la fermentazione in bottiglia
con nuovi lieviti e zucchero di canna raffinato, secondo il
"metodo classico". Minimo 30 mesi in bottiglia sui lieviti fini
con "remuage" periodico, operazione finale di
"degorgement" (sboccatura) e rabbocco con dosaggio
zero: le bottiglie vengono colmate col medesimo vino,
senza "liqueur d'expédition"

Abbinamento ideale:

eccellente come aperitivo si adatta perfettamente a
crostacei, pesce, piatti a base di verdure e frutta secca

Temperatura di servizio: 12°C

Bicchiere consigliato: calice a tulipano, ballon

Analisi visiva:

di colore giallo tenue, con riflessi verdolini e bollicine
molto sottili

Analisi olfattiva:

fiori bianchi, miele di acacia, lievito, frutta secca,
liquirizia, pietra focaia

Analisi gustativa:

sapido, secco, con perlage sottile, avvolgente
con sapori di crosta di pane, lievito e
liquirizia nel finale

Formati disponibili:

750 ml /1,5 ml

Packaging:

cartoni da 6 bottiglie

