

METODO CLASSICO

Tipo | vino spumante e 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 potature manuali; selezione dei germogli, defogliazione, diradamento dei grappoli. Vendemmia manuale verso fine agosto in bins da 300 Kg.

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 4 anni 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

Bicchieri consigliati: 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

