

METODO CLASSICO

Vino Spumante di Qualità - Millesimato
Dosaggio "Zero"



METODO CLASSICO

Vino Spumante di Qualità - Millesimato

Dosaggio "Zero"

L'ELEGANTE

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



Paese/Regione:

Verona, Veneto

Tipologia di terreno:

Calcareo, argilloso

Uve:

Pinot Nero 100%

Dati analitici:

Alcol 13%

Zuccheri residui 3 g/l

Acidità totale 6,4 g/l

Estratto secco 22 g/l

pH 3,25

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:

Macerazione per 12 ore, pressatura e separazione contemporanea del mosto, decantazione naturale a ca 7/8°C per 48 ore. 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 3 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: Ballon

Analisi visiva:

Bollicina sottile, colore verdolino con riflessi giallo-violacei.

Analisi olfattiva:

Fiori bianchi, rose e miele di acacia. Lievito, frutta secca, liquirizia e pietra focaia.

Analisi gustativa:

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

Formati disponibili:

0,75 l / 1,5 l

Packaging:

Cartoni da 1 e 6 bottiglie

