

Vino Spumante

130 MESI METODO CLASSICO



Vitigno:

Vespaiole e Pinot Nero, questi due vitigni si integrano molto bene, uno autoctono e uno internazionale: eleganza, forza e freschezza

Esposizione:

Vespaiole rivolta a Sud-Ovest, Pinot Nero a Ovest.

Tipologia di terreno:

di origine basaltica, ben strutturato e ricco di minerali.

Sistema di allevamento:

doppio capovolto per la Vespaiole e guyot per il Pinot Nero.

Produzione di uva per ettaro:

80/90 q.li.

Vinificazione e spumantizzazione:

pressatura soffice degli acini interi e fermentazione a bassa temperatura. Il Pinot Nero viene vinificato in bianco con una veloce permanenza sulle bucce. Matura a contatto con i lieviti e successivamente viene fatta una lenta rifermentazione in bottiglia con metodo champenoise per più di 8 anni sotto la casa padronale. Le operazioni di remuage e di degorgement sono fatte a mano nella nostra cantina. Questo ci permette la lavorazione piccoli lotti di bottiglie per avere sempre un prodotto fresco di sboccatura.

Gradazione alcolica:

12% vol.

Zuccheri:

Brut.

Esame organolettico:

color rosa antico tendente al ramato negli anni, il perlage è fine e molto persistente. Sono evidenti le note speziate e tostate, di mandorla e mallo di noce. Il Pinot Nero dona una consistenza ed una morbidezza importante che controbilancia la freschezza del Vespaiole.

Perlage:

fine e persistente.

Abbinamenti gastronomici:

a tutto pasto, crostacei, primi piatti a base di erbe, risotti.

Temperatura di servizio:

6-8° C.

