

METODO CLASSICO EXTRA BRUT CHARDONNAY

Vitigno: Chardonnay

Tipologia: Metodo Classico Extra Brut Millesimato

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Numero di ceppi per ettaro: 5000

Resa per ceppo: 1-1,2 Kg

Vendemmia: nel mese di agosto

Vinificazione: dopo un'attenta selezione l'uva è immediatamente pressata in modo soffice ed il mosto viene fatto sedimentare mediante decantazione statica a freddo. Il mosto svolge una prima fermentazione in recipienti d'acciaio, a temperatura controllata di circa 17 °C, fino a quando raggiungerà un determinato residuo zuccherino, il quale verrà esaurito durante una seconda fermentazione che si svolgerà in bottiglia, dopo aver effettuato il tiraggio. Il vino riposa poi, per almeno 36 mesi. Successivamente la bottiglia sarà sottoposta a remouage e sboccatura.

Sboccatura: almeno 36 mesi non dosato

Gradazione alcolica: 13 % vol

Colore ed aspetto: paglia al sole che brilla, bollicine finissime di buona fittezza, persistenti senza eccessi.

Profumo: finezza che sovrasta intensità e complessità. Inebrianti note fruttate di passiflora ed ananas maturi a braccetto con fiori gialli di caprifoglio e giaggiolo, agrumi sullo sfondo. Ricordi di babà e zabaione.

Gusto: l'ampio corredo aromatico promette note morbide ma la chiusura è assolutamente secca. Il gioco di sapidità e freschezza si bilanciano perfettamente con la bolla fine ma decisa ed elegante.

Abbinamento: sembra fatto apposta per la pizza gourmet o bocconcini di mortadella biologica con pistacchio. Va a braccetto con antipasti di mare crudi o cotti, con frittura o molluschi, crostacei e verdura in tempura.

Servizio: servire a 6 °C in flûte.

Degustare ascoltando: Florence + The machine - Dog days are over

