

TERRE DEL BAROLO



METODO CLASSICO BLANC DE BLANCS VINO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT

Vitigno: 100% Chardonnay

Zona di produzione: Comuni di Langa

Suolo: marnoso o calcareo argilloso a fertilità moderata con giacitura esclusivamente collinare ad altitudine superiore ai 250 m s.l.m.

Coltivazione del vigneto: Guyot cordone speronato con almeno 4000 ceppi per Ha.

Vendemmia: 100% manuale in piccole cassette da 15-18 kg

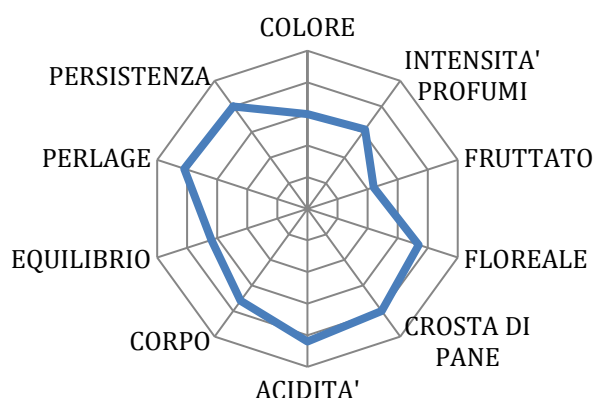
Epoca di vendemmia: 15/25 Agosto

Resa massima: 110 q/ha di uva.

Vinificazione: pressatura soffice dei grappoli interi e uso della sola prima frazione del mosto ottenuto. Fermentazione a temperatura controllata (18° C) in vasche inox per 10-15 giorni e successiva permanenza del vino base sui propri lieviti a bassa temperatura sino alla primavera successiva.

Affinamento: tiraggio in primavera per la fermentazione in bottiglia a bassa temperatura e affinamento di 16 mesi sui lieviti. Seguono remuage e degorgement e ulteriore affinamento in bottiglia.

QUADRO ORGANOLETTICO:



Temperatura di degustazione: 6/8 gradi.

Conservazione: Conservare le bottiglie in ambiente asciutto, fresco, buio e a temperatura costante

Abbinamento cibo/vino: ottimo come aperitivo in qualsiasi momento della giornata, a tavola accompagna con eleganza tutta la sequenza dei piatti, anche se preferisce gli antipasti, i primi di buona struttura ed i secondi delicati.