

Metodo Charmat Blanc de Blancs

Millesimato

Tipo di vino: Metodo Italiano Riesling Superiore D.O.C. Brut

Volume della bottiglia: 750 ml - 1500 ml - 3l

Uvaggio: 90% Riesling Italico - 10% Riesling Renano

Origine: una posizione particolarmente esposta a ovest e ventilata sulle pendici della Rocca de Giorgi, con terreno argilloso e minerario moderatamente calcareo e ben drenato, tra 250 me 400 m sul livello del mare

Sistemi in crescita: guyot

Densità di impianto: 4000 viti / ettaro

Resa: 120 q / uva / ettaro

Resa del vino: 60% = 90 hl / ha

Età media delle viti: 13 anni

Epoca di vendemmia: fine agosto, inizio settembre. Le uve vengono raccolte a mano, quindi trasportate e lavorate lo stesso giorno

vinificazione:

Pressatura delicata

Decantazione statica a freddo

Inoculazione con lieviti selezionati

Fermentazione in acciaio inossidabile AISI 316, senza anidride solforosa

Invecchiamento: media di 12 mesi in piccoli serbatoi di acciaio e in bottiglia. La rifermentazione avviene in piccole autoclavi, con agitazione giornaliera delle fecce, per almeno 90 giorni

Alcol: 12% vol.

Caratteristiche sensoriali determinate da un enologo:

Vista: giallo paglierino dorato con riflessi ambrati chiari

Profumo: aromi e note balsamiche, con sentori di frutta verde e gialla e sfumature esotiche

Al palato: chiare note fruttate e di mineralità, con sfumature balsamiche. Al

palato posteriore rivela sentori di giovane mandorla. Bel corpo

Perlage: ha un'evanescenza fine e persistente

Finitura: estremamente equilibrato

Servire eccellente come aperitivo e come vino a tutto tondo

Temperatura di servizio: 6/8 ° C

