

Applause

SPUMANTE BRUT METODO CLASSICO MILLESIMATO

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Le uve vengono selezionate già in vigna e quindi raccolte in cassetta, alle prime luci del giorno, prima che il sole ne scaldi la polpa.

La spremitura molto soffice permette di estrarre solamente il fior fiore del mosto; questo rimane in decantazione naturale per una notte, in completa assenza di ossigeno.

La fermentazione alcolica si svolge parte in acciaio e parte in barrique di rovere a temperatura non superiore a 14°C e la maturazione sui lieviti prosegue fino alla primavera successiva. Segue il tiraggio, quindi l'affinamento in bottiglia sui lieviti per oltre quattro anni.

VINO

Colore giallo lievemente carico, vivo e brillante, con perlage fitto, minuto e continuo. Profumo nitido, pulito e complesso, a ricordare variegata mescolanze di frutta matura e nocciola tostata. Al palato si offre con tutta la sua pienezza, per la ricca vena acida che lo sostiene; perfetto equilibrio tra fragranza del lievito, freschezza aromatica e lunga persistenza.

CONSIGLI

Conservazione: bottiglia distesa al riparo dalla luce, in luogo fresco ed asciutto a 15°C.

Accostamenti gastronomici: ottimo aperitivo, sposa il pesce nelle più svariate interpretazioni.

DA UVE

Chardonnay 60% e Pinot Nero 40%

COMUNE DI PRODUZIONE

San Floriano del Collio (GO)

RESA

75 quintali/ettaro

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

DENSITA'

4.900 ceppi/ettaro

EPOCA VENDEMMIA

Seconda decade di agosto

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol. circa



Temperatura di servizio: 8°C

