

Spumante Metodo Classico

CHAMPENOISE

Vitigno: 50% Chardonnay, 50% Pinot Nero.

Zona di produzione: Vigneto di proprietà piantato nel 1990 con viti selezionate personalmente. Situato nella tenuta Cattani nella parte a Sud del Lago di Garda ad una altitudine di 160 m.s.l.m.

Terreno: Calcereo sabbioso con buona dotazione di argilla (20%) con esposizione che va da Nord a Sud.

Vendemmia: Manuale, con selezione dell'uva in vigna e in cantina.

Resa per ettaro: 90 q.li/Ha di uva.

Epoca di raccolta: Seconda decade di Agosto.

Vinificazione: Diraspato e pressato. Segue chiarifica statica di 1/2 giorni. Sfecciatura e fermentazione a temperature di 15/16° C per circa 15 giorni in vasca di acciaio inox fino a fine fermentazione.

Affinamento: Rimane in vasca dopo la fermentazione alcolica per effettuare la fermentazione malolattica sulle fecce per circa un mese a basse temperature e frequenti battonage. Affinamento in bottiglia per 2 anni con lieviti. Segue sboccatura e rabocco con liqueur. Tenuto in bottiglia per ulteriori due mesi prima di essere commercializzato.

Imbottigliamento: Prima decade del mese di Aprile.

Tappo: Sughero agglomerato.

Caratteristiche organolettiche: Colore giallo dorato con riflessi brillanti, all'olfatto fresco, piacevole e persistente di miele, fiori primaverili e una spiccata nota di lieviti. Al palato delicato, fragrante, avvolgente con un'ottima rotindità inebriante.

Temperatura di Servizio: 8/10° C.

Vita media del Vino: Da consumarsi entro i 7 anni.

Abbinamenti gastronomici: Indicato come accompagnamento dessert a frutta esotica e pasticceria secca.

Dati analitici:

Grado alcolico: 12,5% vol.

Acidità totale: 6 g/l.

Ph: 3,30.

Estratto secco netto: 24 g/l.

Anidride solforosa totale: 80 mg/l.

Wine Maker: Corrado Cattani

