

DECUGNANO BRUT

METODO CLASSICO

Prodotto con uve chardonnay, verdello e procanico, ha colore giallo paglierino con lievi riflessi verdognoli. Il perlage è fine e persistente, con spuma abbondante e morbida.

Il profumo fresco, delicato, è tipico di lievito ed ha un ricco bouquet. Al sapore è pieno, elegante, equilibrato ed armonico, con una gradevole vena acidula.

Annata: 2004

Uve: Chardonnay 70%, verdello 15%, procanico 15%.

Affinamento: Tre mesi in bottiglia dopo la sboccatura.

Grado Alcolico: 13% vol.

Acidità totale: 6,5 g/l

Zuccheri residui: 7,7 g/l

pH: 3,2

Servizio: Alla temperatura di 8°-10° C.

Abbinamenti: Ottimo come aperitivo, è particolarmente adatto a pesce, crostacei, ostriche e frutti di mare.

Invecchiamento: Il momento ottimale inizia col quarto anno di età. La tenuta all'invecchiamento, se ben conservato, sarà buona.

Vigneti, Vendemmia e Vinificazione

Vigneti: Impiantati nel 1975, 1986. Esposizione sud-est, sud-ovest.

Allevamento: Cordone speronato, 12-16 gemme per vite. All'invaiaura, ove necessario, si procede al diradamento dei grappoli.

Vendemmia: A mano, in piccole casse. Avvenuta tra il 16 agosto e il 10 settembre 2004, secondo le varietà d'uva.

Resa per ettaro: 7.800 kg di uva.

Vinificazione: Pressatura molto soffice dell'uva, preventivamente raffreddata. La resa dell'uva in mosto è stata del 51%.

Zuccheri: Il grado babbò dei mosti è variato da 16 a 17 secondo la varietà dell'uva.

Fermentazione: In tini di acciaio inox, alla temperatura di 16°-18°C per circa 21 giorni.

Tiraggio, presa di spuma e sboccatura: Il tiraggio è del maggio 2005. La presa di spuma e la sboccatura (ad almeno 48 mesi di distanza) sono avvenute nelle grotte naturali dell'azienda a temperatura ideale (13°-15° C).

Disponibile in bottiglie da ML750 e ML1500

