

Tenuta
DECUGNANO DEI BARBI

Metodo Classico Brut

Annata 2009

Denominazione Metodo Classico di qualità

Uvaggio Chardonnay 50%, Pinot Nero 50%

Produzione 6.700 bottiglie

Prima annata 1978

Grado Alcolico 13% vol.

Acidità totale 6,7 g/l.

Zuccheri residui 9 g/l.

pH 3,2

IL TERRITORIO E I VIGNETI

Vigneti Impiantati nel 1975, 1986, 1998. L'esposizione è sud-est e sud-ovest.

Altitudine 320 metri s.l.m.

Tipologia di Terreno Di origine marina, marnoso e argilloso con fossili di ostriche e conchiglie dell'età pliocenica.

Allevamento Cordone speronato, 12-16 gemme per vite.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vendemmia Avvenuta tra il 18 agosto e il 20 agosto 2009 secondo le varietà dell'uva. La raccolta è manuale, in piccole cassette.

Resa per ettaro 75 quintali di uva

Vinificazione Pressatura molto soffice dell'uva, preventivamente raffreddata. La resa dell'uva in mosto è stata del 50%.

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

Tiraggio, presa di spuma e sboccatura Il tiraggio è dell'Aprile 2010. La presa di spuma avviene in grotte naturali dell'azienda a una temperatura ideale di 13°-14° C. Prima sboccatura: Ottobre 2014.

Affinamento Tre mesi in bottiglia dopo la sboccatura.