

DECUGNANO DEI BARBI



TERROIR:

Esposte a sud-est e sud-ovest, le viti risalgono al 1975, 1986 e 1998. Il suolo ha origine marina, principalmente sabbia, per eleganza, marna e argilla per forza.

VITIGNI:

50% Chardonnay
50% Pinot Noir

ANALISI ANALITICHE:

Alc: 12,5%
Acidità totale: 8,0 g/l
ph: 3.14
Zucchero residuo Brut: 6 g/l
Zucchero residuo Dosaggio Zero: 0 g/l

GIUDIZI:

10/10 James Suckling
9/10 Gambero Rosso



VENDEMMIA

Il 2015 è considerata una delle migliori annate degli ultimi 10 anni. Le condizioni di crescita ottimali hanno garantito raccolti e qualità eccellenti. L'equilibrio di precipitazioni, sole e ventilazione a giugno e la prima metà di luglio ha consentito una rapida crescita dei grappoli. Le temperature più calde nella seconda metà di luglio e fino ad agosto hanno rallentato il tasso di crescita. La gestione del verde è stata di nuovo essenziale per proteggere le uve. La pioggia alla fine di agosto, unita alla variazione di temperatura diurna, ha prodotto uno spettro aromatico completamente sviluppato.

VINIFICAZIONE

Le uve di Chardonnay e Pinot Nero sono state raccolte a mano in agosto e sono state utilizzate solo piccole cassette per garantire che il frutto arrivasse in cantina in condizioni ottimali. La resa per ettaro è stata di 7500 kg.

Le uve sono state raffreddate e i grappoli sottoposti a pressatura soffice. Il rapporto tra resa dell'uva e mosto è stato del 50%. La fermentazione è stata effettuata in serbatoi di acciaio inossidabile per 16 giorni a 16 ° -18 ° C.

Non c'è stata fermentazione malolattica.

Il vino di base è stato imbottigliato con l'aggiunta di sciroppo di tiraggio nel maggio 2016. Per la seconda fermentazione, le bottiglie sono state conservate in grotte naturali a temperatura costante, per almeno 4 anni. La prima sboccatura è stata a dicembre 2019.

Sono state prodotte in totale 10000 bottiglie.

NOTE GUSTATIVE

Veste dorata dal perlage vispo e minuto. Complesso, ricco, suadente, si distingue per note di frutta tropicale, miele, agrumi canditi e un leggero ricordo vegetale. In bocca è ricco e strutturato, equilibrato, morbido e particolarmente persistente. Chiude nitido su ricordi di frutta matura.