

Tenuta
DECUGNANO DEI BARBI

Metodo Classico Brut

Annata 2007

Denominazione Metodo Classico di qualità

Uvaggio Chardonnay, Verdello e Procanico

Produzione 10.000 bottiglie

Prima annata 1978

Grado Alcolico 13% vol.

Acidità totale 5,9 g/l.

Zuccheri residui 6 g/l.

pH 3,3

IL TERRITORIO E I VIGNETI

Vigneti Impiantati nel 1975, 1986. 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 4 settembre 2007 secondo le varietà dell'uva. La raccolta è manuale, in piccole cassette.

Resa per ettaro 81 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 21 giorni.

Tiraggio, presa di spuma e sboccatura Il tiraggio è del Maggio 2008. La presa di spuma avviene in grotte naturali dell'azienda a una temperatura ideale di 13°-14° C. Dopo almeno 60 mesi dal tiraggio, si procede con la sboccatura.

Affinamento Tre mesi in bottiglia dopo la sboccatura.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore/Perlage Giallo paglierino con lievi riflessi verdognoli. Il perlage è fine e persistente, con spuma abbondante e morbida.

Profumo Fresco, delicato, ricco bouquet.

Gusto Pieno, elegante, minerale, equilibrato e armonico.

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

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

Servizio Alla temperatura di 8°-10° C.