

Azienda Agricola
CC
Costa Catterina

SPUMANTE BRUT



scheda tecnica

Tipo di vino: bianco frizzante secco

Numero di bottiglie prodotte: 9.000

Sistema di allevamento: guyot

Densità di impianto: n/d

Epoca di vendemmia: settembre

Vinificazione: le uve vengono diraspate e pressate in maniera molto soffice. Il mosto senza le bucce viene raffreddato ad una temperatura di 15°C. Per favorire la chiarificazione naturale, viene poi trasferito nei serbatoi per la fermentazione alcolica. Successivamente il vino base viene tenuto in autoclave per la presa di spuma secondo il metodo charmat lungo. Dopo l'imbottigliamento il vino affina in bottiglia per almeno quattro mesi.

Materiale vasche acciaio
fermentazione:

Temperatura fermentazione: 22°-24° C

Epoca di imbottigliamento: dopo 15 mesi dalla vendemmia

Durata della fermentazione: 15/20 giorni

Gradazione alcolica: 12,5

Acidità totale: 6,00

pH: 3,48

Capacità di invecchiamento: senza limite

Epoca di massima
espressione: tra i 3 e 5 anni

scheda organolettica

colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli creati dalle minutissime bollicine, spuma evanescente prodotti dal persistente perlate.

naso: composto, elegante, fruttato con spiccati sentori di crosta di pane

bocca: secco, vivo, equilibrato con struttura raffinata ed elegante

abbinamenti

Temperatura di servizio: 6°-10°C

Abbinamento: aperitivo, come dessert.

Tipo di bicchiere consigliato: flutte