

# TERRE DEL BAROLO

## METODO CLASSICO VINO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT



**Vitigno:** Chardonnay e Pinot Noir

**Suolo:** marnoso o calcareo argilloso a fertilità moderata con giacitura esclusivamente collinare ad altitudine superiore ai 250 m s.l.m.

**Coltivazione del vigneto:** Guyot

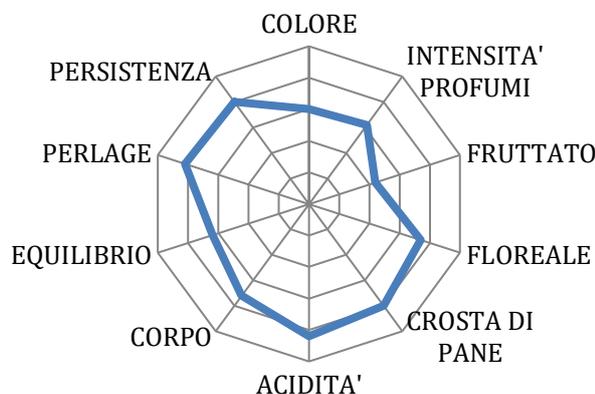
**Vendemmia:** 100% manuale in piccole cassette da 15-18 kg

**Resa massima:** 110 q/ha di uva.

**Vinificazione:** pressatura soffice dei grappoli interi e uso della sola prima frazione del mosto ottenuto. Fermentazione a temperatura controllata (18° C) in vasche inox per 10-15 giorni e successiva permanenza del vino base sui propri lieviti a bassa temperatura sino alla primavera successiva.

**Affinamento:** tiraggio in primavera per la fermentazione in bottiglia a bassa temperatura e affinamento di almeno 16 mesi sui lieviti. Seguono remuage e degorgement e ulteriore affinamento in bottiglia.

### QUADRO ORGANOLETTICO:



**Temperatura di degustazione:** 6/8 gradi.

**Conservazione:** Conservare le bottiglie in ambiente asciutto, fresco, buio e a temperatura costante

**Abbinamento cibo/vino:** ottimo come aperitivo in qualsiasi momento della giornata, a tavola accompagna con eleganza tutta la sequenza dei piatti, anche se preferisce gli antipasti, i primi di buona struttura ed i secondi delicati.