

EXTRA BRUT

Vino Spumante di Qualità(VSQ)

Metodo Classico Extra Brut

Vitigno: pinot nero
Zona di produzione: prime colline di Casteggio
Suolo: argilloso calcareo
Esposizione dei vigneti: nord-est e nord-ovest
Altitudine dei vigneti: 140-200 m s.l.m.
Sistema di allevamento: Guyot semplice
Età media delle viti in produzione: 16 anni
Numero di ceppi per ettaro: 5.000
Resa di uva per ceppo: 1-1,2 kg

Vendemmia: manuale in cassette da 17 kg con selezione meticolosa dei migliori grappoli. Le uve sono state raccolte di prima mattina per avere una temperatura degli acini più bassa durante la pressatura.

Vinificazione: pressatura soffice delle uve intere ed eliminazione delle frazioni di mosto più colorate per l'ottenimento del mosto fiore e l'impulimento spontaneo. Fermentazione alcolica tra i 13 e i 15 °C, decantazione e filtrazione. Affinamento: tiraggio nella primavera successiva alla vendemmia. Presa di spuma a 16 °C e affinamento di 18 mesi con successiva sboccatura.

Vista: colore giallo paglierino con riflessi dorati. Paragolabile e persistente.

Olfatto: fragrante e vibrante, con note di fiori bianchi balsamici e sentori minerali.

Gusto: di grande armonia e piacevolezza, con una buona vena acida che aiuta a pulire il palato, lasciando un retrogusto caratterizzato da note minerali.

Millesimo: 2021

Data della vendemmia: 26 agosto 2021

Data del tiraggio: 10 giugno 2022

Data della sboccatura: novembre 2023

Produzione del millesimo 2021: 9.908 bottiglie (0,75 l)

Disponibile anche in formato magnum (2 l bottiglie).

Note sulla vendemmia 2021: annata classica (tra le vendemmie degli ultimi 20 anni), caratterizzata da una partenza vegetativa piuttosto precoce, con buona pioggia. Vendemmia mediamente anticipata, con buone escursioni termiche tra il giorno e la notte e temperature particolarmente fresche verso la conclusione. Tutti i vitigni hanno mantenuto buoni quadri aromatici e acidi grazie a una corretta epoca di inizio vendemmia.

Dati analitici:

- alcol: 13,14% vol
- acidità totale: 6,7 g/l
- zuccheri residui: 2,8 g/l
- solforosa totale: 88 mg/l
- sovrappressione: 5 bar

Primo millesimo prodotto: 2010