

Metodo Classico Brut Cuvée del Fondatore

12,5% vol.



La nostra Cuvée del Fondatore nasce nel 2020 con uve della vendemmia 2018. È uno spumante metodo classico nato in occasione dei 150 anni di attività dell'azienda. Ottenuto da uve Pinot Nero 100%, vinificato in bianco, rifermentazione in bottiglia con minimo 36 mesi di maturazione sui lieviti. Di colore giallo paglierino con riflessi quasi ramati, dal perlage fine e persistente, si presenta al naso con un delicato sentore di lieviti e miele di acacia. Al palato è secco, fresco, piacevolmente acidulo, persistente, caratterizzato da sentori di pesca matura e miele. Indicato come aperitivo e per antipasti di pesce crudo.

SCHEDA TECNICA

Zona di Produzione:	Pedemontana Veneta
Vitigno:	Pinot Nero 100%
Vendemmia:	Fine agosto
Raccolta Uve:	Raccolta rigorosamente a mano in cassa
Tecnologia adottata:	Refrigerazione delle uve, spremitura del grappolo, ottenimento del mosto fiore, prima fermentazione in bianco, parte in legno, parte in acciaio, vari travasi e filtrazioni , 6/9 mesi dopo la raccolta avvio della presa di spuma.
Presa di spuma :	Metodo classico tradizionale (champenoise) con inoculo lieviti indigeni selezione bayanus, fermentazione in bottiglia a temperatura controllata max 14 °C sosta sui lieviti minimo 18 mesi, sboccatura e aggiunta del liqueur d'expedition
Forma di Allevamento:	Sylvoz
Resa per HA:	80 q.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Residuo Zuccherino:	4,5 g/l
Acidità Totale:	6,9 g/l
Estratto secco:	28,5 g/l
Pressione:	5,8 bar