

10 9 - Nove

SPUMANTE METODO CLASSICO · TOSCANA IGT



DATI TECNICI

UVAGGIO	Sangiovese 90% · Chardonnay 10%
DENOMINAZIONE	Spumante Metodo Classico · Toscana IGT
ALLEVAMENTO	Guyot e cordone speronato
DENSITÀ	5.000 – 7.500 piante/ettaro
PRODUZIONE/HA	80 quintali/ettaro
VENDEMMIA	2 ^a – 3 ^a decade di agosto
VINIFICAZIONE	Pressatura soffice; fermentazione alcolica a temperatura controllata
AFFINAMENTO VINO BASE	Sulle fecce nobili per 4 mesi
PRESA DI SPUMA	Tiraggio il 9 dicembre — rifermentazione in bottiglia a 16°C per 60 giorni
SUI LIEVITI	In bottiglia a 12°C, da 12 a 36 mesi a seconda dell'annata e dell'evoluzione del vino. Sboccatura à la volée
POST-SBOCCATURA	Da 60 giorni a 6 mesi prima dell'immissione al consumo
GRADAZIONE	13,00% vol.
FORMATO	750 ml · Cartone da 6 / 12

PROFILO SENSORIALE

VISTA

Paglierino dorato con riflessi ambrati. Perlage fine, continuo e persistente.

NASO

Crosta di pane e lieviti — il segno del lungo affinamento. Frutta bianca matura, agrumi canditi, mandorla tostata.

BOCCA

Fresco, secco, equilibrato. Bolla fine e cremosa, integrata. Chiusura lunga con mineralità e persistenza agrumata.

EVOLUZIONE

Pronto alla sboccatura. Migliora nei 12–24 mesi successivi. Da consumare entro 5 anni dalla sboccatura.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

- Aperitivo — ostriche, crudo di pesce, tartare di gamberi
- Risotto mantecato al parmigiano, pasta al burro e tartufo
- Pesce in crosta, frittura di paranza, tempura di verdure
- Formaggi erborinati — gorgonzola, roquefort, stilton

SERVIZIO

8 – 10 °C

Raffreddare in frigorifero 2–3 ore prima. Non mettere in freezer — compromette il perlage.