

“Spumante Metodo Classico” Bianco



Vitigno: Erbaluce.

Tipo terreno: di origine morenica, medio impasto.

Vigneto: età media 30 anni.

Forma di allevamento: pergola canavesana – Guyot.

Epoca vendemmia: metà settembre.

Modalità di raccolta: selezione manuale in vigneto e raccolta in cassette.

Vinificazione: il pigiato viene sottoposto ad una breve macerazione a freddo, a cui segue la svinatura ed un illimpidimento naturale e statico. Il mosto limpido così ottenuto è fermentato a bassa temperatura, a cui segue un affinamento in acciaio per la stabilizzazione naturale a freddo. La rifermentazione avviene in bottiglia a temperatura controllata, a cui segue un breve affinamento sui lieviti per non alterare i profumi varietali. Successivamente si esegue la sboccatura con dosaggio zero degli zuccheri.

Alcool: 12,5% vol.

Vista: colore giallo paglierino con riflessi tendenti al verde, perlage fine e persistente.

Olfatto: profumo netto, caratteristico dell'Erbaluce, di fiori di acacia e biancospino.

Gusto: morbido, pieno, con una buona nota acida che conferisce una ottima freschezza che si accompagna alla mineralità tipica del vitigno.

Dall'Erbaluce, vitigno principe del Canavese, che grazie alla sua naturale sapidità e buona acidità consente di produrre un ottimo spumante. Data la sua complessità, è consigliato con svariate tipologie di pietanze, anche le più saporite. Sicuramente ottimo con il pesce.

Da servire ad una temperatura di 10-12 °C.