



MOSCATO GIALLO METODO CLASSICO

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ

2017 BRUT NATURE



UVE	MOSCATO GIALLO 100%
UBICAZIONE VIGNETI	COLLI DI LUVIGLIANO (PD)
ALTIMETRIA	50/250 m.s.l.m.
ESPOSIZIONE	Est/Sud-Est
ETÀ DELLE VITI	14 anni
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Cordone Speronato
DENSITÀ DI IMPIANTO	5000 ceppi/ha
RESA	66 q.li/ha
TERRENI	Vulcanico, da disgregazione delle lave trachitiche con filoni di marna.
VENDEMMIA	Metà di Agosto, prima settimana di Settembre, a mano, in cassetta.
VINIFICAZIONE	Pressatura soffice con pressa pneumatica chiusa. Sedimentazione statica e stabilizzazione del mosto a bassa temperatura. Vinificazione termocontrollata con lieviti selezionati. Rifermentazione con presa di spuma in bottiglia. Vagliatura manuale delle bottiglie sui lieviti.
TIRAGGIO	Giugno 2019
SBOCCATURA	Settembre 2021
ALCOOL ETILICO	12,5% vol
ZUCCHERI RESIDUI	0,2 gr/L
ACIDITÀ TOTALE	6 gr/L
ESTRATTO SECCO	16,5 gr/L

Alla vista, il colore dorato è impreziosito da un perlage di bollicine che risalgono nel bicchiere fini, eleganti e persistenti. L'intensità olfattiva che sprigiona al naso è supportata da una bella varietà di aromi e profumi, dai fiori bianchi come magnolia e gelsomino e gialli come la zagara alla frutta gialla fresca anche esotica, alle erbe fresche come dragoncello, limoncella e timo, a note più delicate e fragranti di lievito fresco e crosta di pane, e un accenno di note balsamiche. Il sorso in bocca è ampio, alla potenza aromatica iniziale fa riscontro una persistenza gustolfattiva incredibile, amplificata dalla sensazione salina e minerale del vino e da una vena lievemente amarognola che svela l'identità del vitigno e del territorio vulcanico in cui ha origine.

Temperatura di Servizio: 9° C.

TASTED BY CRITIC ELIN MCCOY www.bloomberg.com
Award-winning journalist & author focusing on the world of wine
THE TOP WINES OF 2016/THE ABSOLUTE STANDOUTS