

VINO SPUMANTE METODO CLASSICO DOSAGGIO ZERO – MILLESIMATO

ETA' MEDIA DEI VIGNETI: 60 anni

ALTITUDINE: 450 mt s.l.m.

POSIZIONE DEL VIGNETO: nel versante est della collina di Montepulciano

ESPOSIZIONE: Sud – Ovest

RESA PER ETTARO: 4000 kg di uva

PRODUZIONE ANNUALE: 2000 Bottiglie * prodotto nelle migliori annate

TERRENO: Medio impasto con buona presenza di argille

ALCOOL: 12%

UVAGGIO: 100% sangiovese

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8° - 10°C

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA: Si presenta con un colore giallo paglierino intenso con note dorate, con sentori di crosta di pane, eleganti note agrumate e minerali. In bocca è avvolgente con un perlage fine e persistente, il tutto accompagnato da note sapide e citriche.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Accompagna formaggi, salumi, funghi porcini, tartufo e pesce.

VINIFICAZIONE: Le uve vengono raccolte e selezionate a mano, poi fermentate in botti nuove di piccola dimensione a bassa temperatura per favorire l'estrazione di acidità e freschezza. La fermentazione viene condotta con lieviti naturali. Successivamente il vino sosta in contenitori di acciaio a contatto con i lieviti della prima fermentazione dai 6 agli 8 mesi, durante questo periodo viene effettuato battonage ogni 20/30 giorni. La seconda fermentazione avviene in bottiglia con lieviti naturali e liquer the tirage.

AFFINAMENTO: sui lieviti 60 mesi – 12 mesi in bottiglia successivi alla sboccatura.

SBOCCATURA: La sboccatura viene effettuata alla glacé usando come liquer d'expédition lo stesso vino prodotto senza aggiunta di zuccheri (dosaggio zero – pas dosé)

NOTE DEL PRODUTTORE: Questo vino prodotto solo nelle annate migliori, si tratta di uno Spumante Millesimato, cioè prodotto con almeno un 85% di uve vendemmiate nello stesso anno. Le uve utilizzate provengono dal vigneto storico della famiglia e sono le stesse impiegate per la produzione del nostro "Cru" Vino Nobile di Montepulciano "Damo", prodotto in onore di Nonno Damo che aveva piantato il vigneto oltre 60 anni fa.

