



GRAND CUVÉE GOLD

Metodo Classico

PRIMO ANNO DI VENDEMMIA: 2005.

PRIMA SBOCCATURA: 2015.

ZONA DI PRODUZIONE: Vigneti di proprietà situati nel comune di Ascoli Piceno.

VITIGNO: Chardonnay 70%; Pinot Nero 30%.

RESA PER ETTARO: 80 q.li di uva circa.

RESA PER CEPPPO: 2,5 Kg di uva circa.

VENDEMMIA: Uve raccolte a mano la mattina presto e vengono subito lavorate.

FERMENTAZIONE: Dopo la diraspatura e la pressatura soffice, le uve vengono fermentate in acciaio a temperatura controllata per circa 10 giorni. Nel febbraio successivo il vino base, cui è stata aggiunta la liqueur de tirage, è imbottigliato. IL GRAN CUVÉE GOLD rimane in bottiglia, "sur lie", per 10 anni. Durante questo lungo periodo il nostro consulente Enologo il dott. Cesare Ferrari ha assaggiato il vino con costanza per monitorarne l'evoluzione.



VISTA

Oro brillante con riflessi di grande vivacità dal perlage fine, elegante e molto persistente.



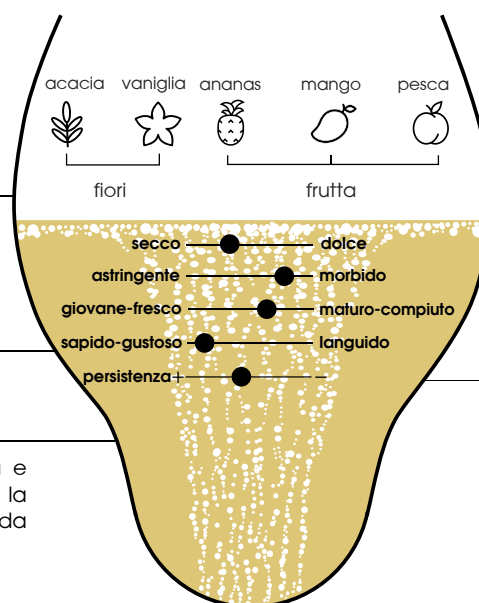
OLFATTO

Intenso, sontuoso, elegante. Sprigiona grande complessità ed intensità: fiori bianchi e gialli, frutta matura e tropicale, ananas, pesche, mango, sentori di acacia, giglio, salvia e camomilla con alcuni accenni di vaniglia e pepe bianco.



GUSTO

Piacevole attacco setoso al palato. Lunga la persistenza e buono l'equilibrio con richiami fruttati e floreali. Grande la persistenza con finale lungo. La temperatura meno fredda esalta la morbidezza e favorisce la scorrevolezza del sorso.





GRAND CUVÉE GOLD

Classic Method

FIRST VINTAGE: 2005.

FIRST DÉGORGEMENT: 2015.

PRODUCTION AREA: Company owned vineyards located in the district of Ascoli Piceno.

VARIETY: Chardonnay 70%; Pinot Nero 30%.

YIELD PER HECTARE: 80 quintals approx.

YIELD PER VINE: 2.5 kgs approx.

HARVEST: Hand picked in the early morning and immediately processed.

VINIFICATION: After destemming and a soft pressing, the grapes are placed in stainless steel tanks to ferment at a controlled temperature for approximately 10 days. In the following February the base wine obtained, after the addition of the "liqueur de tirage", is bottled. The GRAN CUVÉE GOLD remains bottled, "sur lie", for 10 years. During this long period, our consultant/enologist, Mr. Cesare Ferrari, constantly tasted the wine in order to monitor its evolution.



SIGHT

Bright, very lively golden hues due to a fine, elegant and persistent perlage.



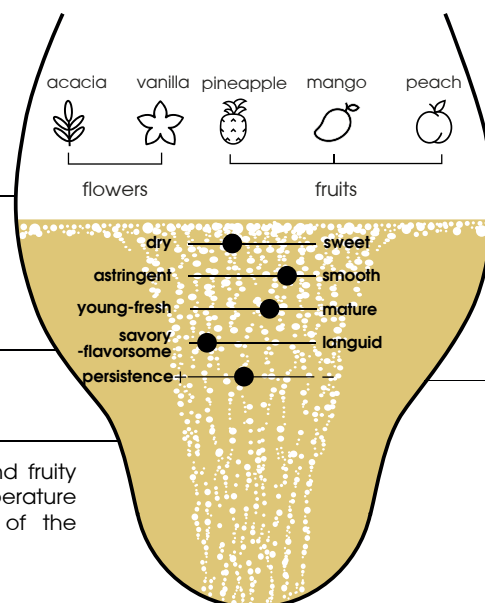
SMELL

Intense, lavish, elegant. It unleashes complexity and intensity: white and yellow flowers; ripe, tropical fruit such as pineapple, peaches, mango; nuances of acacia, lily, sage and camomile along with hints of vanilla and black pepper.



TASTE

Pleasantly silky. Persistent and well-balanced with floral and fruity reminders as well as a lingering finish. A less colder temperature enhances its smoothness and nurtures the suppleness of the mouthfeel.





GRAND CUVÉE GOLD

Metodo Classico

ERSTE ABGEFÜLLTE LESE: 2005.

ERSTES ANBRECHEN: 2015.

ANBAUGEBIET: Eigene Weinberge in der Gemeinde von Ascoli Piceno.

TRAUBENMISCHUNG: 70% Chardonnay, 30% Pinot Nero.

ERTRAG PRO HEKTAR: ca. 80 Doppelzentner Trauben.

ERTRAG PRO STOCK: ca. 2,5 kg Trauben.

LESE: Von Hand, am frühen Morgen, werden sofort verarbeitet.

FERMENTATION: Nach dem Abbeeren und sanften Pressen Gärung in Stahl bei kontrollierter Temperatur für etwa 10 Tage. Im darauffolgenden Februar wird der Basis-Wein, dem der Liqueur de Tirage hinzugefügt wurde, in Flaschen abgefüllt. Der GRAN CUVÉE GOLD 10 Jahre bleibt in der Flasche „sur lie“. Während dieser langen Zeit hat unser Berater, der Önologe Dr. Cesare Ferrari den Wein konstant gekostet, um seine Entwicklung zu überwachen.



FARBE

Funkelndes Gold mit Reflexen grosser Lebhaftigkeit aus der feinen Pèrlage, elegant und sehr nachhaltig.



DUFT

Intensiv, üppig, elegant. Entfesselt große Komplexität und Intensität: weiße und gelbe Blumen reife und tropische Früchte, Ananas, Pfirsich, Mango, Andeutungen von Akazie, Lilie, Salbei und Kamille mit einigen Andeutungen von Vanille und weißem Pfeffer.



GESCHMACK

Angenehmes seidiges Anlegen am Gaumen. Lange Nachhaltigkeit und gute Balance mit fruchtigen und blumigen Referenzen. Großartig die Nachhaltigkeit mit langem Abgang. Die weniger kalte Temperatur erhöht die Weichheit und begünstigt die Geschmeidigkeit des Schluckes.

