



GRAND CUVÉE

Metodo Classico

PRIMO ANNO DI VENDEMMIA: 1991.

PRIMA SBOCCATURA: 1994.

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

VITIGNO: Chardonnay 70%, Pinot Nero 30%.

ALTIMETRIA MEDIA: 200 metri s.l.m.

TERRENO: Medio impasto tendente al sabbioso.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot.

DENSITÀ D'IMPIANTO: 5.000 ceppi per ettaro.

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

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

VENDEMMIA: A mano, la mattina presto o nel tardo pomeriggio, in piccole cassette riposte, prima di arrivare in cantina, in celle frigorifere.

FERMENTAZIONE: Diraspatura e la pressatura soffice delle uve raccolte a giusta maturazione, fermentano in acciaio a temperatura controllata per circa 10 giorni. Ai vini base ottenuti viene aggiunta "la liqueur de tirage" e sono imbottigliati per la seconda fermentazione. Molto lenta. Il nostro Metodo Classico sosta in bottiglia, "sur lie", per almeno 60 mesi. Segue la messa in punta delle bottiglie su apposite pupitre, il remuage delle stesse, la pratica del dégorgement e, infine, l'aggiunta della liqueur d'expédition. Il risultato ottenuto con pazienza e tante attenzioni, è l'aspetto più emozionante nell'esperienza del produttore.

VISTA

Giallo paglierino con evidenti riflessi dorati, brillante, dal perlage a grana fine e persistente.

OLFACTO

Intenso, fine e complesso, con sentori di crosta di pane, ribes bianco ed uva spina, connubio di freschezza e profondità.

GUSTO

Morbido, dalla spiccata vena sapida. Le note fresche e fruttate, dal gusto ricco e suadente, accompagnate dal fine perlage, contribuiscono a definire il suo carattere di grande complessità e persistenza gusto olfattiva.

