

cadibon



SPUMANTE BRUT

“La Flamme”

Tipologia: bianco spumante BRUT

Varietà: Chardonnay 100%

Area di produzione: Corno di Rosazzo (UD)

Comune: Corno di Rosazzo (UD)

Anno di impianto: 1985

Densità di impianto: 4000 ceppi a ettaro

Produzione per ettaro: 9 tonnellate/ha

Sesto di impianto: 2.5 x 0.90 m

Sistema di allevamento: guyot

Tipologia di terreno: Marne arenarie

Epoca di vendemmia: prima decade di settembre

Raccolta: manuale

Vinificazione: TRASPORTO CELERE IN CANTINA DELLE UVE VENDEMMIATE MANUALMENTE E SELEZIONATE. PRESSATURA SOFFICE E SUCCESSIVE FASI DI ILLIMPIDIMENTO STATICO A FREDDO A TEMPERATURA MAI OLTRE I 13°, FERMENTAZIONE NATURALE DI 15 GIORNI CON LIEVITI SELEZIONATI. SPUMANTIZZATO IN AUTOCLAVE E AGGIUNTA DI LIEVITI PER LA PRESA DI SPUMA (METODO CHARMAT). MATURAZIONE DI 2 MESI SU LIEVITI ORIGINALI. IMBOTTIGLIATO ENTRO LA PRIMAVERA E MANTENUTO IN STASI PER 30 GIORNI PRIMA DELLA VENDITA.

Aspetti organolettici e abbinamenti: VINO COLOR GIALLO PAGLIERINO SCARICO DAL PERLAGE FINE E PERSISTENTE. PROFUMI DI Crosta di pane e lieviti con fruttato di mela verde, floreale con un delicato sentore di fiori bianchi. GUSTO GRADEVOLE, LEGGERO, FRESCO, CON ACIDITA' BEN PRESENTE. E' CONSIGLIABILE CON MENU' A BASE DI PESCE O PRIMI PIATTI DI CARNE BIANCA. OTTIMO PER APERITIVI. TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 °C.