METODO CLASSICO EXTRA BRUT

Spumante Metodo Classico • Chardonnay • *36 mesi sui lieviti*
V.S.Q. • **Millesimato** • **Biologico**



VIGNETO

Le uve Chardonnay provengono dalla tenuta di Salemi, a circa 170 metri s.l.m.
Su terreni dalla struttura *marnoso-gessosa*.

VENDEMMIA

La vendemmia in cassetta si svolge i primi di agosto, nella zona più fresca e gessosa dei nostri 3 ettari di Chardonnay, da circa *1 ettaro*, raccogliamo circa 80 quintali che danno vita alla nostra base spumante.

VINIFICAZIONE DEL VINO BASE

Dopo un'attenta selezione, le uve intere vengono pressate delicatamente e fermentano in vasche d'acciaio ad una temperatura di circa 13°C.
Al termine della fermentazione, il vino prosegue la sua maturazione sui lieviti.

PRESA DI SPUMA E MATURAZIONE

Nella primavera successiva alla vendemmia, il vino base rifermenta in bottiglia, grazie all'aggiunta di lieviti e zucchero, a 15 °C per circa 30 giorni.

Terminata la presa di spuma, le bottiglie riposano in catasta per almeno 36 mesi.

Successivamente, vengono collocate sulle *pupitres* per il *remuage*, che favorisce la raccolta dei depositi e la limpidezza del vino.

Dopo circa 20 giorni di *remuage*, si procede alla *sboccatura*.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il colore giallo paglierino intenso dai riflessi dorati accompagna un *perlage* fine e persistente, completato da un'elegante corona di spuma.

Al naso si presenta complesso, con intensi sentori di lievito e crosta di pane.

Al palato è ricco, secco ed equilibrato; sul finale spiccano una piacevole nota minerale ed una nota acidula che ne sottolineano la vitalità.

ABBINAMENTI

Primi piatti a base di pesce, tartare di carne, risotti, salumi stagionati e formaggi a pasta dura di media o lunga stagionatura.