

BRUT NATURE

ALTO ADIGE SPUMANTE DOC 2020

UVAGGIO: Chardonnay 80 %
Pinot Nero 20 %

ETÀ DELLE VITI: 35 anni

TEMPERATURA: 6 - 8 °C

CONSUMO: 1 - 4 anni

RESA/ETTARO: 75 hl/ha

FORMA D'ALLEVAM.: guyot

ALCOL: 12,5 %

ZUCCH. RESIDUO: 1,0 g/l

ACIDITÀ: 6,5 g/l

Contiene solfiti



ANNATA

Dopo un inverno relativamente mite, marzo è stato ricco di precipitazioni. In aprile, invece, il clima era secco e caldo. La fioritura si è presentata un po' prima del solito, e l'estate è trascorsa senza notevoli periodi di caldo. Ciò nonostante, il vantaggio vegetativo si è assottigliato mano a mano che ci si avvicinava alla stagione della vendemmia. Le prime uve sono state raccolte all'inizio di settembre. L'ultimo carico è giunto in cantina il 9 ottobre.

VIGNETO

La posizione collinare esposta a est, ai piedi del massiccio della Mendola, si trova a 600 metri sul livello del mare ed è caratterizzata da un antico terreno calcareo-dolomitico.

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice dell' uva intera con accurata separazione del mosto fiore. Il 70 % della fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata, mentre il restante 30 % in Tonneaux. Tirage a maggio 2021 con presa di spuma e affinamento in bottiglia sur lies per 39 mesi. Sboccatura senza dosaggio.

SENSAZIONI DEGUSTATIVE

- colore giallo oro; perlage fine e persistente
- bouquet di fiori bianchi, crosta di pane e frutta gialla croccante
- pulizia olfattiva e mineralità sono predominanti
- bocca salina e sapida con un'acidità vivace e un finale cremoso

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Il Brut Nature è perfetto come aperitivo e si abbina bene con insalata di gamberi, carpaccio di manzo, o bruschette con pomodori freschi e olio d'oliva. Grazie alla sua vivace acidità, si armonizza bene anche con antipasti mediterranei e pesce alla griglia.

PREMIAZIONI

ROBERT PARKER - 2012: 91 p., 2013: 92 p.

JAMES SUCKLING - 2013: 90 p., 2016: 90 p.

DECANTER - 2016: 90 p.

VINI BUONI D'ITALIA - 2019: CORONA (Top 300 vini)

FALSTAFF - 2018: 91 p.

AUTOCHTONA AWARDS - 2016: AAAAA - vino eccellente