

BRUT NATURE

ALTO ADIGE SPUMANTE DOC 2017

UVAGGIO: Pinot Nero 60%,
Chardonnay 40%

ETÀ DELLE VITI: 34 anni

TEMPERATURA: 6 - 8 °C

CONSUMO: 2022 - 2025

RESA/ETTARO: 75 hl / ha

FORMA D'ALLEVAM.: guyot

ALCOL: 12,5 %

ZUCCH. RESIDUO: 1,5 g/l

ACIDITÀ: 6,5 g/l

Contiene solfiti

» Calici che tintinnano in un brindisi, persone dagli occhi sorridenti e, nel bicchiere, l'euforia delle bollicine. Perché la vita ha bisogno di essere festeggiata. «

ANNATA

Dopo un inverno asciutto e un avvio precoce della germogliazione, verso la fine di aprile è arrivato un periodo di gelo, senza fare grossi danni. Già all'inizio di maggio sono comparse le prime infiorescenze. Il mese di luglio, caratterizzato da molta pioggia e da qualche temporale di calore, localmente accompagnato da grandine, ha segnato l'avvio dell'ultima fase di maturazione. La vendemmia è iniziata già a fine agosto ed in pochi giorni a inizio ottobre è stata terminata.

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice dell' uva intera con severa separazione del mosto fiore. Fermentazione a temperatura controllata per l' 70% in acciaio ed il restante 30% in Tonneaux. Tirage ad inizio giugno 2018 con presa di spuma e affinamento in bottiglia sur lies per 48 mesi. Sboccatura a dosaggio zero.

VIGNETO

Le uve sono scelte da vigneti ai piedi del Passo della Mendola, con esposizione ad Est. I terreni sono di origine calcarea dolomitica ad un'altitudine di circa 600 m s.l.m.

SENSAZIONI DEGUSTATIVE

- giallo dorato con lievi riflessi rosati
- perlage fine e persistente grazie al lungo riposo sui lieviti
- bouquet di fiori bianchi, crosta di pane e frutta gialla croccante
- pulizia olfattiva e mineralità la fanno da padroni
- bocca salata e sapida con un'acidità viva e finale cremoso

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

"...lo bevo quando sono contenta e quando sono triste. Talvolta lo bevo quando sono sola. Quando ho compagnia lo considero obbligatorio. Lo sorseggio quando non ho fame e lo bevo quando ne ho. Altrimenti non lo tocco, a meno che non abbia sete." (Lily Bollinger)

PREMIAZIONI

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

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

DECANTER - 2016: 90 p.,

FALSTAFF - 2013: 91 p.

AUTOCHTONA AWARDS - 2016: AAAAA - vino eccellente