



CASTELLO DEL TREBBIO

BRUT - METODO CLASSICO

DENOMINAZIONE E NOME

Metodo Classico, Brut

VITIGNI

Chardonnay 70%, Trebbiano 30%

TIPOLOGIA DEL SUOLO

Limo argilloso con buona presenza di calcare e di scheletro

DENSITA'

5000 piante per ettaro (Chardonnay), 3300 piante per ettaro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato (Chardonnay), Guyot (Trebbiano)

PRODUZIONE

80 quintali per ettaro

VENDEMMIA

Manuale in piccole casse, per salvaguardare l'integrità degli acini.

VINIFICAZIONE

Dopo la raccolta, le uve sono sottoposte a pressatura soffice e successiva decantazione a freddo per circa 36 ore a 10°C. Successivamente il mosto viene travasato ed inoculato per l'inizio della fermentazione, condotta tra i 14° ed i 16°C, in vasche di acciaio.

RIFERMENTAZIONE E AFFINAMENTO SUI LIEVITI

In bottiglia per circa 30 mesi durante i quali le bottiglie sono state girate frequentemente.

SBOCCATURA

30 ottobre 2015

LIQUEUR D'EXPEDITION

Sangiovese Anfora, Trebbiano Anfora

COLORE

Paglierino carico, con nuance che ricordano il velo di cipolla.

PERLAGE

Molto fine e mediamente persistente.

NOTE DEGUSTATIVE

La nota iniziale di crosta di pane, evolve poi verso aromi fruttati, in particolare di agrumi e frutta a polpa gialla. Presenta una spiccata freschezza e sapidità, ben bilanciate dalla piacevole morbidezza. Il finale è agrumato e persistente.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Adatto sia come aperitivo che a tutto pasto. Da provare con aperitivi a base cremosa, baccalà mantecato, verdure fritte, risotti, pescato al forno.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6°C - 8°C

