

Gran Cuvée

Spumante Metodo Classico - Brut Millesimato VSQ

La lunga vita

Una bollicina raffinata per un vino dalla struttura minerale capace di sorprendere con profumi inaspettati donati dal blend delle uve Garganega, Chardonnay e Pinot Nero. Un prodotto che deriva da una lunga lavorazione (almeno 6 anni sui propri lieviti) per una lunga vitalità e freschezza.

Vitigni: Garganega 33%, Chardonnay 33%, Pinot Nero 34%

Coltivazione: Biologica Certificato

Altitudine: da 200 a 400 m.s.l.m.

Esposizione: Sud-Est

Tipologia terreno: Roccia calcarea

Superficie del vigneto: 5 ha

Sistema di allevamento: Guyot, Pergoletta Veronese

Densità dei ceppi per ettaro: 5.000 ceppi/ha

Resa ettoltri/ettaro: 50 hl/ha

Età media delle viti: 50 anni

Epoca della vendemmia: Settembre

Vinificazione

Leuve, raccolte separatamente per tipologia vengono pressate con estrema delicatezza e solo il mosto "fiore", cioè la primissima frazione di mosto che fuoriesce dai chicchi, è destinata alla produzione delle basi vino. A fermentazione ultimata, le basi vino vengono assemblate per formare la cuvée da destinare alla spumantizzazione, secondo il metodo tradizionale.

Fermentazione malolattica

No

Elevazione ed affinamento

Le bottiglie appena riempite e pronte per la presa di spuma vengono poste nelle fresche cantine scavate nella roccia vulcanica, dove potranno, nel corso di almeno 6 anni, sviluppare quello straordinario bouquet tipico dei grandi spumanti di qualità a lungo affinamento sul lievito.

Dati Analitici

Alcool svolto: 12% vol.

Acidità totale: 5,5 g/L

Caratteristiche Organolettiche

Colore: Giallo paglierino con perlage fitto, fine e persistente.

Profumo: Fresco, complesso e ampio.

Sapore: Equilibrato, tra i toni maturi e il timbro rinfrescante dell'acidità.

Gastronomia e Servizio

Temperatura: 5-6 °C

Abbinamenti: Ottimo come aperitivo, si abbina bene ai primi piatti e al pesce.

Formati Disponibili

0,750 L

1,5 L



Azienda Agricola Gini Sandro e Claudio

Via G. Matteotti 42, Monteforte d'Alpone (VR)

Tel 0457611908 Fax 0456101610

P.IVA 02038280232