

CODICE 34 – NATURE

METODO CLASSICO

Uve da cui è prodotto: Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco

Collocazione geografica del vigneto: alta collina San Michele A/A - Faedo sopra i 400 mslm con esposizione sud ovest. Cembra Lisignago (Val di Cembra) 450 mslm con esposizione sud/est.

Sistema di allevamento: pergoleta trentina e guyot a doppio archetto con 6000/6500 ceppi per ettaro.

Terreno: sedimentario calcareo di origine marina a Faedo e porfido di origine Vulcanica a Cembra.

Produzione per ettaro: 80-90 q

Tenore alcolico: 12,5%

Durata prevista del vino: 10-20 anni tappo permettendo.

Tipo di bottiglia: champagnotta astucciata singolarmente o in casse di legno da 6. In etichetta il quadrato magico tratto dal famoso quadro "melanconia" di Albrecht Dürer.

Note di degustazione: vino spumante cuveè da vini di riserva.

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati.

Profumo: frutta gialla/pasticceria: nocciola, burro, brioche, caffè d'orzo.

Gusto: spumante di carattere, ricco, secco e corposo di grande armonia. Da godere da solo o abbinato a qualsiasi pietanza.

Note di produzione: uve raccolte in cassoni da 100 kg raffreddate in cella frigo. All'indomani vengono lavate ed asciugate. La pressatura avviene in atmosfera controllata, tecniche sviluppate in azienda con l'intento di salvaguardare il frutto e ridurre l'utilizzo degli antiossidanti esogeni. La fermentazione avviene in piccoli fusti di legno posizionati su ruote, una volta finita, ogni settimana con la tecnica della clessidra si gira di 180° la botte per avere il massimo contatto lievito-vino. In primavera si passa alla cuveè: 50% vino dell'ultima vendemmia, 50% vini di riserva di annate precedenti. Una buona parte di queste ultime prendono origine da sboccatura di vecchi millesimi di 15-20anni. Questa porzione di base andrà in bottiglia e fermenterà per la terza volta. Dopo una sosta sui lieviti di 2 anni si passa alla sboccatura che avverrà senza l'aggiunta di zuccheri.

Note: codice 34. Il nome prende origine dal serbatoio n.34 utilizzato per l'assemblaggio delle basi. 34 è il numero del quadrato magico di Albrecht Dürer riportato in etichetta. 34 nella smorfia napoletana rappresenta la "capa" la testa. L' uomo che ragiona ed accompagna lo spumante nel processo naturale.



capsulone polilaminato	C/ALU90
gabbietta	FE40
tappo	FOR51
vetro verde	GL71

