



Cuvée dei Frati

Extra Brut Metodo Classico

I risultati ottenuti da questa Cuvée sono davvero sorprendenti. Le nostre uve così ricche di acidità fissa ci hanno fatto pensare alla produzione di un metodo classico in linea con quelli delle migliori realtà spumantistiche italiane. Abbiamo affiancato alla Turbiana un 10% di Chardonnay per arrotondare le esuberanze giovanili del vitigno autoctono. Dopo una sosta sui lieviti in bottiglia per circa 24 mesi lo spumante prende vita in espressioni di grande finezza. Perlage fine e continuo, colore giallo brillante con riflessi verdi è come ci appare al bicchiere. Al naso è fragrante, con note agrumate, floreali e sentori di pesca. La carbonica setosa e cremosa fa spazio all'acidità che stimola la salivazione. Ideale per l'aperitivo ma anche a pasto, è capace di manifestare tutta la versatilità di un metodo classico. Ottimo sul pesce d'acqua dolce, sui pollami, carni bianche fredde e insalate estive. Sposa con successo un Parmigiano di livello. Servire alla temperatura di 8° - 9° C.

Dati tecnici

Vitigni utilizzati: 90% Turbiana e 10% Chardonnay

Composizione del terreno: calcareo - argilloso

Sistema di allevamento: Guyot semplice e doppio

Tipo di vinificazione: pressatura diretta delle uve con fermentazione in acciaio

Fermentazione malolattica: non svolta

Affinamento e evoluzione: circa 24 mesi sui lieviti, seguito da 4 mesi in bottiglia dopo la sboccatura

Grado alcolico: 12,5%

Acidità totale: 6,70 g/L

Acidità volatile: 0,38 g/L

pH: 3,12

Estratto secco: 20 g/L

