

BRUT

Taliano Giuseppe

Spumante Brut di pinot nero e chardonnay. Fresco e fruttato è adatto ad aperitivi e antipasti.

CARATTERISTICHE VIGNETO

Collocazione: Comune di Treiso;

Vitigno: pinot nero e chardonnay;

Altitudine: 280 m.s.l.m.;

Origine geologica¹: Formazione di Lequio - alternanza di arenarie più o meno cementate, sabbie e marne compatte;

Tipo suolo²: Typic Ustorthent, fini e calcarei, dei versanti collinari;

Anno d'impianto: 2007;

Densità d'impianto: 4120 ceppi di vite/ha superficie;

Forma di allevamento: contospalliera;

Sistema di potatura: cordone speronato.

VINIFICAZIONE

Sono le prime uve ad essere raccolte. Le vendemmie è precoce per conservare acidità e freschezza, avviene tra la fine di agosto e l'inizio di settembre.

Dopo una spremitura soffice, si procede con un immediato abbattimento della temperatura per la decantazione. Sul mosto limpido avviene la prima fermentazione che permette di ottenere il vino base. Successivamente si passa alla seconda fermentazione, utilizzando il metodo Martinotti-Charmat, che determina la presa di spuma. Terminata questa fase il vino, ormai spumante, staziona sulle fecce fini per un determinato periodo. Infine si passa all'imbottigliamento (isobarico), preceduto da una stabilizzazione a freddo.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino chiaro. Il perlage è di grana fine e persistente;

Odore: fruttato, sentori di mela verde e fiori di campo, con una buona armonia fra Pinot e Chardonnay;

Sapore: fresco, secco e abbastanza persistente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Aperitivi e antipasti.

Temperatura di servizio: 12 °C



¹ A.VV Carta geologica d'Italia 1:100.000;

² IPLA, 2007. Carta dei Suoli del Piemonte 1:250.000

MONTARIBALDI
BARBARESCO-ITALIA