

BRUT MILLESIMATO

Taliano Giuseppe

Spumante Brut di pinot nero e chardonnay, fresco e fruttato.

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: controspalliera;

Sistema di potatura: cordone speronato;

Resa produttiva in uva: 9000 kg di uva/ha superficie;

Resa produttiva in vino: 6300 L vino/ha di superficie.

VINIFICAZIONE

Sono le prime uve ad essere raccolte. La vendemmia è precoce per conservare acidità e freschezza ed 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 *sur lies* per un periodo di alcuni mesi. Infine, si passa all'imbotigliamento isobarico, preceduto da una stabilizzazione a freddo. Importante ricordare che questo spumante non subisce tagli con vini di altre annate ma è prodotto interamente con uve dell'annata riportata in etichetta.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Perlage: grana fine e persistente;

Colore: giallo paglierino chiaro. Brillante, il perlage è di grana fine e persistente;

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

Sapore: piacevole la nota acida che si caratterizza per la buona eleganza e persistenza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Aperitivi e antipasti.

Temperatura di servizio: 12 °C



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

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

MONTARIBALDI
BARBARESCO-ITALIA