

# Spumante Chardonnay

## Metodo Classico Millesimato

*Vino dal colore giallo paglierino brillante, stupisce per il suo perlage intenso e cremoso. Vitigno molto strutturato, longevo. La sua essenza mescola le caratteristiche dell'altitudine con i profumi del territorio: ginestra, nocciolo, rosa canina, cardo. La sua unicità risiede in una grande potenza e struttura, fiera come la montagna in cui nasce. Fresco, minerale, ma anche adatto a lunghi invecchiamenti. Persistente.*



## INFORMAZIONI TECNICHE

**ORIGINE** Cupi di Visso (MC). Nel cuore del Parco Nazionale dei Monti Sibillini.

**TIPOLOGIA DEL TERRENO** Il terreno presenta uno scheletro moderato, una tessitura di tipo argillo-limoso, con reazione mediamente alcalina (pH 8,1) e presenza leggera di calcare totale (9,9 %)

**VITIGNI** Chardonnay 100%

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO** Guyot. Agricoltura biologica conservativa.

**ALTITUDINE** 1000 mslm. Viticoltura eroica di montagna in quota.

**ESPOSIZIONE** Sud-Est

**SUPERFICIE DEL VIGNETO** 2 HA

**DENSITÀ DI CEPPI PER HA** 3500

**PRODUZIONE DI UVA PER HA** 6 t

**ETÀ MEDIA DELLE VITI** 7 anni

**EPOCA DELLA VENDEMMIA** Dalla seconda decade di settembre

**VINIFICAZIONE** Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata

**EVOLUZIONE**

**E AFFINAMENTO** In acciaio inox e un breve passaggio in botte all'italiana. Segue un affinamento sulle fecce per 60 mesi

## CARATTERISTICHE ANALITICHE

**ALCOOL SVOLTO** 13.5 gradi

**RESIDUO ZUCCHERINO** Dosaggio zero

**ACIDITÀ TOTALE** 9,5 grammi/litro

## ESAME ORGANOLETTICO

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** Servire fresco, 8 gradi

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI** Vino sapido e strutturato, da scoprire, quindi adatto a svariati abbinamenti di tutto- pasto.