



# FINOCCHI

VITICOLTORI



## METODO CLASSICO SPUMANTE - BRUT NATURE – MILLESIMATO

**DOSAGGIO:** Brut nature / pas dosè / dosaggio zero.

**AFFINAMENTO SUI PROPRI LIEVITI:** 36 mesi.

**VITIGNO:** Verdicchio

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot.

**DATA IMPIANTO:** 1991/2009

**TIPO DI TERRENO:** Calcareo, sabbioso, argilloso.

**ESPOSIZIONE VIGNETI:** Sud-Ovest

**RESA IN VIGNA:** 1,5 Kg/pianta.

**MODALITÀ DI RACCOLTA:** Manuale a cassette, con selezione delle uve in vigna.

**VINIFICAZIONE:** Pressatura soffice e sottovuoto del grappolo intero, con estrazione del solo mosto fiore. Pulizia del mosto a freddo. Fermentazione alcolica. Maturazione in botti di acciaio. La seconda fermentazione avviene in bottiglia Sur Lattes in ambiente controllato.

**GRADO ALCOLICO:** 12% vol.

**ABBINAMENTI:** Da tutto pasto. Ideale con tutti i tipi di crostacei, molluschi e crudità di mare.

**Temperatura di Servizio:** 10 °C.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

**Colore:** giallo paglierino con riflessi verdognoli.

**Bolla:** corona intensa e persistente; catena di bolla fine ed elegante.

**Naso:** fiori bianchi e biancospino, fruttato leggero, leggera crosta di pane.

**Bocca:** entrata con una spiccata acidità, sovrastata da una ampiezza a metà bocca e finale in crescita con una buona salinità di fondo.

**Retronasale:** accenni di frutta, biancospino e crosta di pane.