



NOESIS VINO SPUMANTE METODO CLASSICO

UVE E VIGNETO

Area di produzione

Entroterra del Lago di Garda orientale

Vitigni

Chardonnay 100%

Dati di Vigneto

Vigneto in località Zuane, Rivoli Veronese, entroterra del Lago di Garda. Il vigneto giace nella piana dell'Anfiteatro Morenico di Rivoli, su un suolo di natura morenico-sedimentaria con prevalenza di ghiaia e sabbia. Il sistema di allevamento è Pergola, con densità di impianto pari a 3.000 cp/ha ed una resa per ettaro 80 quintali.



PRODUZIONE ED EVOLUZIONE

Vendemmia

La vendemmia è manuale e inizia nella prima settimana di settembre. L'uva viene raccolta in cassette per mantenere la perfetta integrità dei grappoli. Le uve vengono refrigerate per essere portate in cantina.

Vinificazione e affinamento

Le uve vengono diraspate e pigiate in assenza di ossigeno. Segue una leggera macerazione sulle bucce di 12 ore. Si prosegue con la pressatura soffice in protezione dall'ossigeno e con l'illimpidimento del mosto. La lenta fermentazione avviene in acciaio, a bassa temperatura. Terminata la fermentazione, viene lasciato a stabilizzare per almeno 10 mesi, a contatto con le proprie fecce nobili e con continui bâtonnage, fino al momento del tirage. Segue quindi la fermentazione in bottiglia dove poi il vino rimarrà a contatto con i propri lieviti per 36 mesi. Nel corso di questo periodo le bottiglie sono disposte su pupitre, in un ambiente a temperatura controllata dove si svolgono periodici remuage. Dopo la sboccatura e il dosaggio, si lascia riposare per qualche mese.



Dosaggio: Brut

Note organolettiche

Giallo paglierino con riflessi verdognoli. Nel perlage si rispecchiano finezza ed eleganza, al naso sensazioni di mela e crosta di pane. Cremoso al palato, reso brioso da un tocco di acidità.

Abbinamenti consigliati

Antipasti e tartare di pesce, primi e secondi di pescato, vellutate, carni bianche. Da provare con frittture leggere come la tempura. Ottimo anche con cucine orientali dai piatti speziati.

Temperatura di Servizio: 10 - 12° C

Gradazione Alcolica: 12,5% vol.

Acidità totale: 6,00 gr/l

Residuo zuccherino: 4,00 gr/l

Formati disponibili: 750 ml