



STiLE Segreto Blanc de Noir-Spumante Brut Aperitivo

TIPOLOGIA STORIA E ZONA DI ORIGINE

Vino Spumante Metodo Charmat Brut Blanc de Noir

Le uve provengono dai nostri vigneti di Massaciucoli su terreni limo-sabbiosi. La nostra bollicina versatile che si presta perfettamente agli aperitivi.

La passione e le conoscenze ricevute da stage ed esperienze lavorative presso produttori francesi, ci hanno portato a sperimentare e trasferire i loro metodi di vinificazione e di fermentazione alle nostre uve.

Il rapporto di collaborazione con l'amico Enologo e produttore di Champagne Julian Gout diplomato alla facoltà delle scienze di Reims-Champagne fra il nostro Enologo Lamberto Tosi e ci ha permesso di realizzare il nostro metodo Charmat.

La sua freschezza lo rende ottimo per aperitivi ed il suo carattere deciso ed il finale leggermente salino lo consigliamo anche per pasti a base di pesce.

VITIGNI ASSEMBLAGGIO

100% Pinot nero

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Con l'obiettivo di ottenere il massimo dalle nostre uve, la raccolta è esclusivamente manuale. Le uve trasportate in piccole ceste alla cantina, vengono pressate dolcemente e messe immediatamente nelle couves. La fermentazione alcolica avviene in contenitori inox termoregolamentati, a 16° per 10/12 giorni e l'affinamento prosegue in acciaio per 6 mesi. Spumantizzazione in autoclave nelle nostre cantine per 3 mesi. Dosaggio 10 gr/l.

DEGUSTAZIONE

Colore tenue e limpido, al naso è profumato e fruttato mantenendo sempre una leggera salinità data dal luogo di provenienza delle uve.

In bocca è piacevole, di una bevibilità assoluta.

Perfetto come aperitivo, è il nostro spumante più versatile.

ALCOL% ETÀ DELLA VIGNA FORMATI ENOLOGO

Per lo STiLE Segreto Blanc de Noir la gradazione alcolica è di 12°. Temperatura di servizio 8/10°C.

10 anni - 8000 ceppi - 10.000 bottiglie prodotte

Bottiglie da 0,750 ml in cartoni da 6 pezzi - Bottiglia Magnum da 1,500 ml

Lamberto Tosi e Julian Gout