



METODO CLASSICO

Brut

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ

DESCRIZIONE: il Metodo Classico è ottenuto da una sola vigna di Pinot Nero, collocata alle quote più elevate della Tenuta.

Il particolare microclima del lago, le importanti escursioni termiche, la mineralità dei suoli tufacei e la buona ventilazione, consentono di raccogliere delle uve perfette per produrre un ottimo spumante.

DEGUSTAZIONE: allo sguardo è di colore rosa tenue con un perlage quasi cremoso. Al naso è ricco, ampio, con lievi sentori di crosta di pane, di frutti rossi, lampone e cassis, in secondo piano, minerale e chiodi di garofano.

In bocca risulta fine, sapido e il Pinot Nero restituisce il suo carattere, dando corpo e persistenza ad un vino di sicura longevità.

SCHEDA

VITIGNI: Pinot Nero.

ALTITUDINE: 500 metri di quota.

ESPOSIZIONE: sud-est.

TERRENI: di origine vulcanica, tufacei, ricchi in scheletro.

ETA' DEI VIGNETI: 15 anni.

CEPPI PER ETTARO: 4000.

FORMA DI ALLEVAMENTO: controspalliera con potatura mista cordone speronato e guyot.

VENDEMMIA: manuale, in cassetta, nella seconda metà di agosto.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: le uve non diraspate, subiscono una soffice pigiatura. Il mosto fermenta in vasche d'acciaio, a temperatura controllata, di circa 18° C. Segue un affinamento del vino sulle fecce fini per 5-6 mesi, così da arricchirne le caratteristiche organolettiche. Il vino base così ottenuto viene imbottigliato per la presa di spuma, affinato sui lieviti per 24 mesi, nelle cantine scavate sotto il Castello di Salviano. Segue la fase finale di remuage e dégorgement.

NOTE ORGANOLETTICHE

COLORE: rosa tenue con un perlage fine e persistente.

PROFUMO: tenue profumo di lievito, rosa canina, mela verde in spicchi, con fondo di frutta secca.

SAPORE: sapido, fresco, di buona struttura e di grande piacevolezza per la cremosità e la ricca persistenza, restituendo sul finale note di agrumi.

ABBINAMENTI: come aperitivo, o a tutto pasto potendo accompagnare primi piatti a base di pesce e verdure, pesce arrosto, formaggi freschi e anche grassi, e fritti, in particolare, quelli di pesce.

TENUTA DI SALVIANO

Loc. Salviano, Civitella del Lago - 05023 Baschi (TR) - Tel. +39 0744 950459 - info@salviano.it - www.salviano.it