

AGRICOLA

RONCHI



VISvsq BRUT

MILLESIMATO 2019.

ANIMA: forza ed equilibrio.

DOSAGGIO: Extra Brut, 4,6 gr/lt.

UVE: chardonnay 90%, pinot bianco 10%. Le uve provengono dal vigneto posto frontalmente alla cantina. E' il primo ad essere stato impiantato nel 2009. Le piante, sono nel pieno della loro produzione e trasmettono ai frutti composte ed eleganti caratteristiche organolettiche.

RACCOLTA: prima settimana di settembre 2019. La vendemmia viene effettuata manualmente e i grappoli vengono raccolti in cassette da quindici chili.

VINIFICAZIONE: le uve vengono lavorate mediante una soffice pressatura con l'obiettivo di preservare le caratteristiche organolettiche del prodotto finale. Il mosto, viene poi fatto fermentare a temperatura controllata di 14°C in tini d'acciaio. L'aggiunta di zucchero in fase di imbottigliamento, per la presa di spuma, produrrà una pressione inferiore ai 5 bar. Conseguentemente il vino acquisterà una migliore cremosità, un perlage fine e raffinato. Affinamento sui lieviti in bottiglia superiore ai 24 mesi, seguito da ulteriori 6 mesi dopo la sboccatura.

PROFILO ORGANOLETTICO:

ASPETTO VISIVO: Spuma cremosa. Perlage particolarmente fine, abbondante e sinuoso.

COLORE: giallo paglierino con riflessi dorati.

PROFUMO: composto e fresco, si avvertono piacevoli e variegate note evolutive floreali, con note di frutti a polpa bianca.

SAPORE: gradevole, morbido ed evoluto, con un'ottima corrispondenza naso-bocca.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°.

ACCOSTAMENTI: un vino equilibrato senza sbavature ma di carattere. Consigliato a tutto pasto, per aperitivi raffinati, piatti a base di pesce e carni bianche, formaggi di media stagionatura.

DATI TECNICI: Tenore alcolico: 12.5% vol

Zuccheri: 4.6 gr/lt

Acidità totale: 6,80 gr/lt