

METODO CLASSICO 48 MESI



100% ERBALUCE



48 MESI SUI LIEVITI + AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

Il fascino intramontabile del Metodo Classico attraverso il prestigioso vitigno Erbaluce dell'Alto Piemonte.



● **VIGNA**
Nord Est Piemonte (Alto Piemonte)

● **IL SUOLO**
Terreni fluvioglaciali ghiaioso-sabbiosi grossolani ed eterometrici, profondamente alterati ed in parte sfatti, sormontati da livelli sommitali loessici, limoso argillosi. Terreni acidi dal colore arancio, giallo e marrone scuro. Essi sono ricchi di minerali come manganese e ferro, che incidono fortemente sulle caratteristiche gustative del vino.

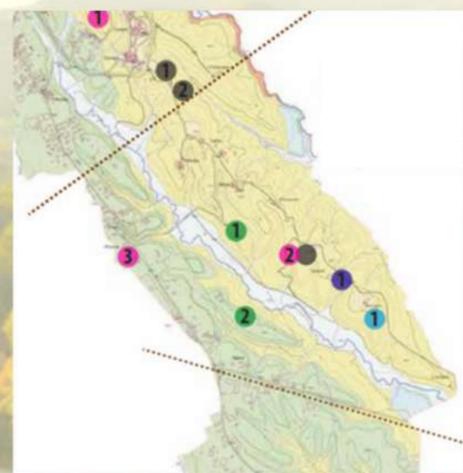
● **ESPOSIZIONE DEI VIGNETI:** da Sud-Est a Sud-Ovest

● **TIPOLOGIA DI ALLEVAMENTO:** Guyot a spalliera

● **ALTITUDINE:** 290 m slm

● **DENSITA':** 5000 ceppi per ettaro

PietroCassina
1 Chioso del Bosco
2 Chignalungo



IL PERIODO DI VENDEMMIA

Prime due settimane di settembre.

IL METODO DI VENDEMMIA

Attenta e severa raccolta manuale dell'uva in vigna, in minute cassette di 7-9 Kg di capacità e susseguente ulteriore selezione in cantina.

LA VINIFICAZIONE

Venuta la spremitura delle uve, parte la fermentazione a temperatura controllata, aggiunta di lieviti selezionati e successivo imbottigliamento con l'avvio della rifermentazione in bottiglia secondo il Metodo Classico.

La permanenza con maturazione sui lieviti va da un minimo di 24 ad un massimo di 48 mesi. Avviene poi la ripulitura (sboccatura) da fecce con ricolmatura. Tale Metodo esalta le caratteristiche dell'Erbaluce.

LE NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE

giallo paglierino con riflessi leggermente tendenti al verde

PERLAGE

fine, persistente con una spuma fine, eterea, evanescente, molto bianca

AL NASO

fruttato, sentori di crosta di pane, floreale

AL PALATO

armonioso, grande nervatura, mai spigoloso, bella acidità, accenni di aromaticità, buona persistenza

GLI ABBINAMENTI

Antipasti: aperitivi; carpaccio/tartare di tonno, salmone e branzino; insalata di mare; vitello tonnato.

Primi Piatti: risotto agli asparagi/limone; pasta con sughi di pesce/verdure; ravioli ricotta e spinaci, burro e salvia.

Secondi Piatti: pesci al forno o alla griglia (orata/branzino), pollo alle erbe aromatiche o scaloppine al limone, formaggi freschi o leggermente stagionati (robiola/tomini).

Potenziale di invecchiamento

Fino a 5-6 anni

Temperatura di servizio

8-10°C

ALCOL 13%
PH 3.0-3.3
ZUCCHERO 3 g/L
RESIDUO