



CONTE VISTARINO
Tenuta di Rocca de' Giorgi

Cépage Brut

Vino Spumante di Qualità – Metodo Classico Brut
Vitigno 80% Pinot Nero, 20% Chardonnay

Caratteristiche

Colore giallo paglierino con riflessi luminosi. Perlage fine e abbondante. Profumo elegante, ampio, delicato con freschezza floreale e note balsamiche. Gusto fresco di agrumi, armonico elegante e buona struttura e mineralità.

Vigneti

Esposizione: media fascia collinare, altitudine da 200 a 400m

Terreno: Calcareo Argilloso

Forma di Allevamento: Guyot e cordone speronato

Densità di impianto: 5500 piante / Ettaro

Vendemmia

Modalità di Raccolta: Manuale

Epoca di raccolta: seconda decade di Agosto

Resa ettaro: 90 Q/Ettaro

Vinificazione

Le uve, separatamente, sono raccolte manualmente in cassette da 20 kg e stoccate a 10°C in cella frigo prima della pressatura soffice.

I mosti fiore (resa del 45%) vengono fatti fermentare in acciaio a temperatura controllata e dopo l'assemblaggio il vino base rimane sulle fecce fini di fermentazione fino al tiraggio effettuato la primavera successiva alla vendemmia. Dopo almeno 30 mesi sui lieviti si esegue la sboccatura con un dosaggio di zucchero di 7g/l.

Affinamento sui lieviti: almeno 30 mesi

Dati analitici all'imbottigliamento:

Alcol: 13% Vol

Acidità Totale: 7 grammi/litro

Acidità Volatile: 0,30 grammi/litro

Contiene Solfiti

