

CORTE GIACOBBE

# AUGUSTO 10-10



## DENOMINAZIONE

Spumante Metodo Classico

## VARIETÁ

Durella e Chardonnay

## RESA

40 Q.li/Ha

## ZONA PRODUZIONE

Tenuta Corte Giacobbe, Roncà, Verona, Regione Veneto, versante est della DOC Soave.

## SISTEMA ALLEVAMENTO

Pergola Veronese con 4000 ceppi per ettaro, Pergola Trentina con 5500 ceppi per ettaro.

## EPOCA VENDEMMIA

Settembre-Ottobre. Raccolta a mano in cassette.

## VINIFICAZIONE

Uva in casse pressata intera, scelta dei mosti. Fermentazione in botti di Rovere, tonneaux e barrique a temperatura controllata.

## AFFINAMENTO

In botte di rovere Austriaco e Barrique Francesi. A primavera successiva il vino viene assemblato con un tocco di "vin de reserve", dopodiché si procede con il tiraggio per la seconda fermentazione in bottiglia. Affinamento in bottiglia per circa 10 anni. Dopo il degorgio riposa per ulteriori 6 mesi circa.

## NOTE ORGANOLETTICHE

Colore giallo brillante con riflessi dorati, perlage finissimo e persistente. Bouquet intenso e complesso, dalla mineralità spiccata, arricchita da sentori esotici. In Bocca è cremoso e vellutato, con fragranze di miele di acacia accompagnate a note di frutta esotica. L'invecchiamento decennale sui lieviti conferisce un finale di gran complessità, che colpisce per eleganza e freschezza.

## ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo con dei formaggi stagionati, piatti a base di pesce e crostacei.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-7° C

[www.dalcerofamily.it](http://www.dalcerofamily.it) – [info@dalcerofamily.it](mailto:info@dalcerofamily.it)

\* Siamo orgogliosamente viticoltori, dal 1934: questo significa che amiamo la Natura e la rispettiamo. Le nostre schede vino sono meravigliose, ma ti preghiamo di non sprecare carta o inquinare con l'inchiostro per stamparle! Sentiti libero di contattarci qualora necessitassi delle versioni più Nature-Safe di questi documenti: te le invieremo al più presto!