

AUGUSTO 10-10

“DEDICATO DA UN PADRE A SUO FIGLIO”



DENOMINAZIONE

Spumante Metodo Classico

VARIETÀ

Durella e Chardonnay

RESA

40 Q.li/Ha

ZONA DI PRODUZIONE

Tenuta Corte Giacobbe, Roncà, Verona, Regione Veneto, versante est della DOC Soave. I vigneti si trovano a circa 400 metri sul livello del mare, tra due vulcani spenti, il Calvarina ed il Crocetta. Esposizione ovest.

TIPO DI TERRENO

Basalto, tufo grigio e nero di origine vulcanica.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Pergola Veronese con 4.000 ceppi per ettaro, Pergola Trentina con 5.500 ceppi per ettaro.

EPOCA DI 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 minimo 50 mesi. 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