



V83382075

Vino Spumante Extra Dry Millesimato - cl. 75

Millesimato Cagliari 4 Mori Extra Dry presenta, oltre al fascino dei delicati e raffinati aromi tipici delle uve del territorio, un gusto unico e accattivante. Prodotto con una antica e complessa tecnica enologica, che ne esalta il perlage, è perfetto sia come aperitivo che come vino da tutto pasto. Si presta egregiamente tanto per brindare nei giorni di festa, quanto per celebrare i momenti da ricordare.

Area di Produzione: Veneto

Piante per Ettaro: 2500-3000

Resa per Ettaro: 140 q/Ha

Sistema di Allevamento: Sylvoz

Vendemmia: Dai primi di settembre

Caratteristiche:

Area di Produzione

Per la produzione di questo vino si impiega un blend delle varietà vocate alla produzione dei vini spumanti, come ad esempio Glera e Chardonnay, coltivate nei territori che presentano le condizioni ottimali per raggiungere il perfetto grado di maturazione: il clima temperato, la buona esposizione, i suoli drenanti, calcareo-argillosi e la fertilità moderata consentono di mantenere una buona mineralità, una corretta acidità ed ottimi profumi.

Processo Produttivo

Le uve, coltivate con il sistema Sylvoz tipico di queste zone, vengono raccolte generalmente ai primi di settembre e portate velocemente in cantina in modo da evitare danni meccanici, ossidazioni precoci, contaminazioni microbiche e l'esposizione degli stessi al sole che potrebbero provocare alterazioni del prodotto compromettendone la qualità. Si procede con la diraspatura, la pressatura soffice delle uve in modo da separare le bucce dal mosto e infine con la decantazione ovvero con la pulizia del mosto. La prima fermentazione avviene in vasche di acciaio successivamente all'aggiunta di lieviti selezionati. In accordo con il metodo Martinotti la seconda fermentazione si sviluppa in autoclave, una particolare vasca in acciaio pressurizzata che permette il controllo puntuale sia della pressione che della temperatura, mantenuta a 15-16 °C per preservare la fragranza e gli aromi tipici presenti nelle uve di partenza. Durante la trasformazione degli zuccheri in alcol i lieviti rilasciano naturalmente l'anidride carbonica che si scioglie nel vino rendendolo «spumante». Al termine del processo di spumantizzazione, il vino viene stabilizzato a freddo, filtrato e imbottigliato.





Caratteristiche Organolettiche:

Colore e Aspetto: Giallo paglierino, brillante, perlage fine e persistente.

Olfatto: Al naso presenta delicate note fruttate (in particolare mela e pesca) ed eleganti sentori di fiori bianchi e fiori di pesco.

Gusto: Vivace e fresco, al palato è morbido (grazie al residuo zuccherino) e si caratterizza per la piacevole mineralità e per l'equilibrio tra le note acide e la sapidità.

Caratteristiche Chimiche:

Alcol, % vol: 11%

Zuccheri, g/l: 16-18

Acidità, g/l: 5,00 - 6,50

Temperatura di Servizio: 4-5 °C

Abbinamenti: Perfetto come aperitivo e per la preparazione di cocktail, si abbina egregiamente con gli antipasti, i primi piatti (sia a base di carne, che di pesce, che di verdure), il pesce, le carni bianche come pollo e tacchino e i piatti a base di verdure.

Da consumare preferibilmente: Entro 18 mesi.



Bicchieri Consigliato: Flute.