



SCUBLA

"RS"

SPUMANTE METODO CLASSICO

Classificazione

Spumante metodo classico brut.

Uve

100% Chardonnay.

Posizione e vigneti

Terreni marosi collinari: ubicati in parte ai piedi della collina e in parte nella fascia mediana con esposizione a nord-est. Allevamento a guyot con 5000 ceppi per ettaro.

Vendemmia

Manuale precoce per la base spumante, fine agosto, produzione 60 quintali per ettaro.

Vinificazione

Uve intere in pressatura soffice: dopo la decantazione a bassa temperatura il mosto fermenta a temperatura controllata in vasche inox.

Vengono assemblate due annate, una con malolettica ed una senza.

La rifermentazione in bottiglia avviene con liquer de tirage, seguono 36 mesi di maturazione sui lieviti, quindi degorgement con liquer d'expédition, particolare dosaggio aziendale.

Gradazione

13,5%

Acidità

5.80

Caratteristiche organolettiche

Peralge fine e persistente che esprime sentori di crosta di pane e bruciatura di aromi. Sapori di frutta molto matura, spumante corposo e maschio.

Abbinamenti

Aperitivo importante, tutto pasto.

Produzione media annua

1000 bottiglie (0.75l)