



“257 OLD STYLE” SPUMANTE BRUT METODO CLASSICO MILLESIMATO

257: A questo numero, nell'albo nazionale dei vitigni corrisponde il Verduzzo Trevigiano.

Old Style: “vecchio stile” il metodo classico.

Denominazione:

“257 OLD STYLE” SPUMANTE BRUT METODO CLASSICO MILLESIMATO

Zona di produzione:

Ottenuto da vendemmia manuale e solo da uve di nostra produzione nel comune di San Polo di Piave particelle 330, 335 e 345.

Densità di impianto: 1600/3000 viti ha.

Sistema di allevamento: Bellussi e Sylvoz

Varietà:

Con il suo nome tipico, il Verduzzo Trevigiano identifica il territorio dal quale proviene. Presente da secoli, ha subito nel tempo il declino a causa dell'avvento di malattie che avevano quasi estinto la viticoltura europea, delle guerre e di tendenze economiche che hanno portato a preferire i vitigni internazionali. Da non confondere con il suo “omonimo” Verduzzo Friulano o Dorato. Nonostante condividano lo stesso “cognome” infatti, si esprimono con genetica e caratteristiche completamente diverse.

Vinificazione:

Viene usato solo il cuore del mosto dalla prima pigiatura: subisce prima fermentazione, affinamento, fermentazione malolattica completa, stabilizzazione, seconda fermentazione in bottiglia con l'ausilio di zuccheri e lieviti accuratamente selezionati e successivo affinamento in bottiglia per almeno 24 mesi. Poi c'è la delicata fase della sboccatura e l'aggiunta della liqueur la cui ricetta mai vi verrà svelata... un lungo percorso ne ha esaltato il carattere e che ora lo colloca tra le grandi bollicine internazionali.

Vendemmia: Anticipata di 15 giorni

Prima fermentazione: 14 giorni a temperatura controllata.

Presatura di spuma: 8 settimane in ambiente a temperatura controllata.

Acidità totale: 5,2 per mille

Estratto secco totale: 25 gr/l

Zuccheri: 10 gr/l

Grado alcolico: 12,5% Vol.

Note sensoriali:

Colore giallo paglierino, ricco di riflessi verdognoli, vivo, spuma finissima, persistente, soffice e cremosa. Profuma di pesca gialla, albicocca, susine, fiori di campo, tarassaco, nocciola e di panificio.

L'eleganza è l'aggettivo che meglio ne riassume il piacere che esprime all'olfatto e la soddisfazione nel degustarlo.

Abbinamenti:

Trova molteplici situazioni che gli si addicono, come aperitivo, ottimo con il pesce, anche crudo, formaggi stagionati e saporiti, paste con le erbe, risotti, carni bianche, prosciutto.

Temperatura di servizio:

Va servito ad una temperatura di 6-8° C.