

le Carline®

VINI NATURALMENTE BIOLOGICI



DIANA SPUMANTE METODO CLASSICO BRUT

Spumante Metodo Classico espressione del territorio

CERTIFICAZIONI:

Biologico – Vegano

UVE:

Chardonnay 70% - Pinot grigio 30%

ZONA DI PRODUZIONE:

L'azienda si trova nel comune di Pramaggiore (Venezia)

TERRENO:

Argilla di origine alluvionale ricca di minerali con un sottile strato di carbonati di calcio denominato Caranto

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Doppio capovolto

VINIFICAZIONE:

Dopo la diraspatura avviene una breve macerazione a freddo, segue una pressatura soffice e una fermentazione alcolica a basse temperature. L'affinamento prosegue fino a primavera inoltrata con la propria feccia fine attivata tramite bâtonnage.

Dopo il tiraggio, avviene la seconda fermentazione in bottiglia posta nelle cataste della nostra barriera, dove il vino riposa e si affina sui lieviti per almeno 48 mesi. Questa delicata fase consente al vino di esprimere tutta la sua ricchezza e tipicità. Dopo un lungo ciclo di *remouage* manuali avviene la sboccatura in assenza di ossigeno, per evitare shock ossidativi. Dopo la sboccatura il vino riposa in bottiglia fino al raggiungimento del perfetto equilibrio gustativo.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Questo Metodo Classico presenta un luminosissimo giallo dorato, solcato da infinite e finissime catenelle di bollicine. L'olfatto è inebriato da raffinati sentori floreali di acacia, gelsomino, note di pesca gialla e un tocco agrumato. Si distende su lievi nuance tostate di mandorla, accenni di lievito e intensi echi minerali. Al palato è armonico ed equilibrato con un piacevole finale dalla persistenza fruttata e chiusura su toni salini.

ANALISI:

gradazione alcolica: 12,50% vol.

acidità totale: 6,88 g/l

acidità volatile: 0,21 g/l

zuccheri: 13,0 g/l

IN DEGUSTAZIONE:

Vino ideale per brindare a momenti indimenticabili, è comunque ottimo per abbinamenti a tutto pasto.

Stappato al momento va servito a 8° C.

Bicchieri di servizio: flute ampio.

FORMATI DISPONIBILI:

Bottiglia: 750ml e 1500ml

Cartone: 06 bottiglie

