THE SPARK BRUT

Nasce dalle migliori selezioni di uve Chardonnay.
Le viti hanno un'età media di 15 anni e sono radicate su terreni di matrice argillosa e calcarea. Solo dopo 60 mesi di affinamento sui lieviti questo vino potrà esprimere la sua identità. È il risultato di come ogni azione ed ogni pensiero della filosofia aziendale sia finalizzato al mantenimento della qualità tipologica. Calibrazione perfetta tra alcol e acidità. In bocca morbido e cremoso.
Profilo aromatico molto ricco, con note di frutta secca, fiori bianchi, agrumi e lievi sentori di brioche e crosta di pane. La freschezza fatta a vino!

UVE
100% Chardonnay

TERRENO
Medio impasto argilloso-calcareo.
Altitudine 250 slm

VIGNETI
6Ha. Vigneti di Massa di Vecchiazzano

CEPPI X ETTARO
5500

RESA X ETTARO
80 Q.li

FORMA DI ALLEVAMENTO
Guyot mono laterale. Raccolta a mano, in due epoche diverse, selezionando le uve migliori.

VINIFICAZIONE
Pressatura soffice del prodotto ad acino intero e non diraspato. Fermentazione in acciaio con bassi tenori di solforosa dove il vino rimane fino a marzo successivo. Solo dopo 60 mesi di affinamento medio sui lieviti potrà essere pronto. Questo processo evita shock ossidativi e aggiunte ulteriori di solfiti. Il 10% di chardonnay conduce tutta la vinificazione ed affinamento in piccole barrique di rovere francese per consentire un arricchimento e complessità nell'assemblaggio finale.

AFFINAMENTO SUI LIEVITI
Durata media 60 mesi

DOSAGGIO ALLA SBOCCATURA
Apporto in zuccheri pari a 5g/litro

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Capesante al graten, con una catalana di gamberoni o su tagliolini al tartufo bianco

CONSERVAZIONE
Temperatura di cantina tra i 15 e 16 gradi

CAPACITA' D'INVECCHIAMENTO
10 anni

SERVIZIO
Servire ad una temperatura di 4/6 gradi

La Collina del Tesoro®
Italy