Azienda Agricola Cà Duso

40 Mesi Metodo Classico Brut
Annata 2012

Produttore: Az. Ag. Cà Duso

Zona di produzione: Costabissara-Vicenza
Esposizione: Collinare con esposizione sud-est
Altitudine: 180 msl/m
Natura del suolo: minerale, argilloso

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Varietà di uva: Chardonnay 85% - Pinot Nero 15%

Anno impianto vigneti: 2009
Produzione uva per ettaro: 60 ql.
Densità impianto: 3000 ceppi/ettaro

Vendemmia: L'uva raccolta in casse da 15 kg le prime ore del mattino viene pressata. Solamente il primo 50% della pressatura verrà destinato alla produzione di questo spumante.
Dopo la pressatura il mosto decanta a freddo per 12 ore.
Il mosto illimpidito viene fermentato con lieviti selezionati per circa trenta giorni a temperatura controllata pari a 15°C.Viene conservato con fecce fini per tre mesi. A marzo dell'anno seguente seguirà l'imbottigliamento per la presa di spuma. Le bottiglie riposeranno 40 mesi sui lieviti prima della sboccatura.

Quantità prodotta: 2000 bottiglie

Dati analitici: Alcol: 13% vol

Caratteristiche: Paglierino dal tono carico con sfumature verdi, incorniciato da bollicine sottili e durevoli. Le prime sensazioni olfattive riportano a cedro, pompelmo, ananas e caramella al miele, seguite da zucchero filato, pane tostato e piccola pasticceria. La solleticante unione di freschezza ed effervescenza guida il sorso che ha volume, equilibrio e lunga persistenza. Finale dalla vena sapida e fruttata.
Abbinamenti: Aperitivo eccellente, antipasti, formaggi, crostacei e pesce.

Temperatura servizio: 6-8°C

Azienda agricola Cà Duso – Via Monte Cengio 51, 36030 Costabissara (VI) – Italia
e-mail: cantinaduso@gmail.com