



VILLA MEDICI

Spumante

METODO CLASSICO

L'atmosfera frizzante delle nostre feste



PROFILO

Il metodo classico è una new entry fra i nostri vini. Abbiamo iniziato a produrlo qualche anno fa, spinti dalla curiosità e dal fascino di questa spumantizzazione vecchio stile. Nasce da una base 100% Chardonnay che con il tempo e la cura regala la nostra bollicina per eccellenza.

OCCASIONE DI CONSUMO

Grazie alla sua bollicina elegante e al suo perlage persistente, è il vino perfetto per festeggiare, per i brindisi. È un metodo classico pas dosé (o dosaggio zero), ossia con bassissimo residuo zuccherino. Dunque un vino molto secco. Si sposa bene con gli aperitivi e il pesce. Per gli amanti del genere lo consigliamo con le ostriche.

ZONA VITICOLA

Vigneti siti nel Comune di Sommacampagna (Verona) sulle ultime propaggini delle colline moreniche orientali del bacino benacense.

TERRENO

Calcareo, argilloso, localmente sassoso con buona esposizione.

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

DENSITÀ DI IMPIANTO

4000/4100 piante per ettaro

RESA PER ETTARO

100 q/ha

PERIODO DI VENDEMMIA

Fine agosto / settembre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Pigiatura e diraspatura. Pressatura soffice. Fermentazione a temperatura controllata di 18 °C in botti d'acciaio per circa 20 giorni. La presa di spuma avviene poi con rifermentazione in bottiglia, dove il vino rimane sui lieviti per almeno 36 mesi prima della sboccatura.

NOTE ORGANOLETICHE



Giallo paglierino con riflessi dorati. Perlage fine e persistente



Piacevole con cenni di crosta di pane e fiori bianchi



Secco e deciso, con piacevole freschezza e sapidità



100% Chardonnay



Servire a 6° - 8° C



12,5 % vol

Azienda Agricola Villa Medici di Caprara Luigi
Via Campagnol, 9 - 37066 Sommacampagna
VERONA — ITALY