



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