P41
BOTTIGLIA N° 0147 DI 1500
CUVÉE
P41
METODO CLASSICO
2020
EXTRA BRUT
TERRAFAGETO

P41 - Metodo Classico Extra Brut

Nato da una sfida personale per una produzione di un metodo classico in terra marchigiana.
Prodotto del 2020, esce in commercio dopo 4 anni.

Caratteristiche

Classificazione: metodo classico "P41"

Vitigni: 80% Chardonnay ; 20% Pecorino

Zona di produzione: Campofilone. Siamo nel cuore della Val d'Aso . Altiutdine di 250m sul livello del mare.

Sistema di allevamento: Guyot

Densità d'impianto: 5000 ceppi per ettaro

Resa per ettaro: 0.4 – 0.5kg per ceppo

Primia annata di produzione: 2018

Epoca di raccolta: Nella vendemmia 2018 le uve sono state raccolte la prima decade di settembre (questo vitigno ha il pregio di raggiungere ottime produzioni zuccherine, conservando un buon tenore di acidità totale; modificando di qualche giorno la raccolta si riesce a esaltare la freschezza o la struttura del vino).

Epoca di raccolta: fine agosto per base spumante.

Raccolta: a mano, in cassette , la mattina presto.

Vinificazione: il metodo utilizzato è il metodo Classico. I vitigni Chardonnay e Pecorino, dall'ampio patrimonioaromatico e dalla spiccata acidità , sono particolarmente adatti alla spumantizzazione con il metodo CLASSICO. Dalle fermentazione a temperature controllate, a cui segue una rifermentazione in bottiglia secondo il metodo classico, affinato su lieviti selezionati (liqueur de tirage) per 36 mesi , nasce un vino molto fine.
Si ottiene un vino spumante dal perlage fine e persistente, cremoso e satinato , con profumi inebrianti e coinvolgenti, che creano un'aspettativa che non viene delusa, anzi, che invoglia nuovamente al bere.

Temperatura di servizio: 6°c /8°c

TERRA FAGETO
STORIE DI VITE

Dati analitici

Contenuto in alcool: 12.50% vol

Contenuto in zuccheri: 3 g/L

Contenuto in acido: 6.2 g/L

Estratto: 29.70 g/L

Note gustative

GIALLO LUMINOSO, perlage fine e persistente. Al naso si presenta inteso, fine, fragrante con sentori di acacia , frutta bianca e note di cedro. Freschezza e sapidità esaltate dallo stuzzicante petillant al palato.

Abbinamenti gastronomici

Abbinamento intramontabile con oliva all'ascolana e qualisasi ipo di fritto. Ottimo con affettati formaggi freschi.

Modo di conservazione

La bottiglia viene tenuta in posizione orizzontale in ambiente preferibilmente buio, lontano da rumori, con una temperatura tra i12 – 18 gradi ed un umidità intorno al 60-70%.

TERRA FAGETO
STORIE DI VITE