



# CUVÉE SERGIO

## METODO CLASSICO 100% CHARDONNAY EXTRA BRUT

*Il Cuvée Sergio è un vino che racchiude molti ricordi.*

*È una dedica al forte spirito di Sergio, il padre di Marina (titolare e moglie di Sandro), e al suo sogno di creare una nuova cantina nel luogo in cui risiediamo ora.*

*Il vino vuole essere un tributo al carattere autorevole e affettuoso di Sergio; per questo abbiamo prodotto un Metodo Classico di sole uve Chardonnay, un'uva importante, vigorosa, rotonda e avvolgente, come lo è un padre.*

### VINIFICAZIONE E INVECCHIAMENTO

Raccolta manuale in piccole casse durante la seconda settimana di settembre. Diraspatura, macerazione pellicolare a freddo in pressa chiusa per almeno 12/18 ore e pressatura soffice in saturazione di azoto a bassa temperatura. Prima della fermentazione, il mosto viene decantato. Terminata la fermentazione le fecce nobili vengono preservate eseguendo settimanalmente dei bâtonnage e conservate per 8 mesi. Affinamento in bottiglia sui propri lieviti per almeno 30 mesi. Dopo il dégorgeement le bottiglie riposano in cantina per 5/6 mesi prima della vendita.

### STATISTICHE DEL VIGNETO

**Zona:** Monte Calvarina, Verona

**Uva:** Chardonnay 100%

**Suolo:** Vulcanico con presenza di basalti

**Altitudine:** 580 mt slm

**Esposizione:** sud

**Superficie coltivata a vigneto:** 2,00 H.a

**Età vigne:** 18 anni

### STATISTICHE DI VINIFICAZIONE

**Resa per ettaro:** 100 q.li

**Acidità:** 6,80

**pH:** 3,20

**Zuccheri:** 2 g/l

**Solfiti:** 75 mg/l

**Alcol:** 12,5

**Produzione:** 13300 bt

### DESCRIZIONE

- Giallo paglierino brillante, spuma persistente e dal perlage finissimo.
- Bouquet fragrante di crosta di pane, con note di frutta a pasta bianca e dolci sentori floreali arricchiti da fresche sensazioni agrumate. Sul finale sentori di burro d'arachidi e ricordi esotici di ananas e pompelmo candito.
- Sapore piacevolmente asciutto ed equilibrato, contrappone al tono morbido e vellutato una vena acida rinfrescante ma senza eccessi. Il finale agrumato e sapido allunga notevolmente la persistenza.

*Temperatura di Servizio: 4/6 C°*

*Longevità: 10 anni*

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Calamaretti fritti

Scampi al vapore

Risotto alle erbe fini