



Vulkanò

CUVÉE 2.1

METODO CLASSICO
SPUMANTE
BRUT

NOME Vulkanò - Cuvée 2.1
COMPOSIZIONE 50% Chardonnay, 25% Pinot Bianco, 25% Durella
TERRITORIO Monte Calvarina (Roncà)
SUOLO Vulcanico, ricca presenza di roccia basaltica
SISTEMA DI COLTIVAZIONE Guyot (Età vigne:18 anni)
ALTITUDINE 600 m s.l.m. (Esposizione: Sud)

RESA 90 q.li Ettaro
ACIDITÀ 6.70
PH 3.10
ZUCCHERI 4 g/l
SOLFITI 90 mg/l
PRODUZIONE 16.000,00 bt

VENDEMMIA Raccolta manuale (I decade settembre)

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE

Diraspatura, macerazione pellicolare a freddo (5-7 °C) in pressa chiusa per circa 12/18 ore e pressatura soffice in saturazione di azoto a bassa temperatura. Decantazione statica del mosto fiore e fermentazione in acciaio. Terminata la fermentazione le fecce nobili vengono preservate eseguendo settimanalmente dei bâtonnage e conservate per 6 mesi. Affinamento in bottiglia sui propri lieviti per 18 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: Giallo paglierino con riflessi dorati

Perlage: Fine e persistente

Aroma: Spiccate note minerali a tratti iodate, poi gesso e pietra focaia. Sensazioni citrine di agrumi dolci, come cedro, mandarino e pompelmo. Delicate note floreali di acacia e zagara. In chiusura spezie dolci e mandorla.

Gusto: Fresco, sapido e cremoso, con una delicata nota ammandorlata

GRADO ALCOLICO 12,5% vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO 4/6° C

ABBINAMENTI

Indicato come aperitivo, da accompagnare con taglieri di salumi e formaggi, cicchetti e frittore. Adatto a primi piatti leggeri e risotti.

AZIENDA AGRICOLA SANDRO DE BRUNO
VIA S. Margherita, 26, 37030 Montecchia di Crosara, VERONA (IT)
commerciale@sandrodebruno.it | +39 045 6540465

SANDRO DE BRUNO[®]
AZIENDA AGRICOLA

