

CUVEE A

SPUMANTE BRUT BIANCO

AZIENDA AGRICOLA MOLA

Annata: 2012

Numero di bottiglie prodotte: 3.500

Uvaggio: 100% Aleatico

Dati sintetici sulle caratteristiche del vigneto:

Impianto con esposizione est/ovest, solatio, giacitura in parte pianeggiante e in parte ondulata pedocollinare, terreno di origine vulcanica, franco, allevato a cordone speronato con sesto medio a 5200 ceppi per ettaro.

Resa: resa delle uve per ettaro 60 ql., per ceppo circa 1,15 kg.

Vendemmia e tecnica di vinificazione:

La vendemmia del 2012 è stata caratterizzata da buone condizioni di maturazione dopo un'estate caratterizzata da temperature equilibrate ma con scarse precipitazioni. La vendemmia delle uve di aleatico è stata effettuata a mano a fine agosto. Per produrre la base di questo Brut, le uve di aleatico sono state diraspate lasciando l'acino integro e successivamente pressate, il mosto viene chiarificato con stabilizzatore per 24 ore, quindi avviato alla fermentazione con inoculo di lieviti selezionati ed idonei alla successiva rifermentazione. Questa base è stata poi rifermentata tra febbraio e marzo con metodo Charmat, previa aggiunta di mosto concentrato, con successivo imbottigliamento a giugno.

Grado alcolico: 12,0 %

Note di degustazione:

Colore giallo paglierino con delicate sfumature rosa, fine perlage. Profumi delicati di rosa bianca, pera e biancospino. Gusto pieno e delicato, con sensazioni di morbidezza iniziali seguite da gusto minerale e asciutto. Si serve ad una temperatura di 8-10 °C e si può degustare come aperitivo ma anche abbinare all'intero pasto dall'antipasto al dolce.