

CALCHÈRA

METODO CLASSICO BRUTE NATURE

Il Metodo Classico per eccellenza



Origine: vigneti vocati prossimi alla sede aziendale su terreni profondi, freschi, a medio impasto.

Vitigno: Chardonnay 80%, Pinot Nero 20%

Periodo Raccolta: uve raccolte separatamente nella prima decade di settembre 2019

Vinificazione: in azienda, tradizionale in bianco per ottenere vini base spumante: pressatura soffice delle uve immediatamente dopo la raccolta, raffreddamento del mosto, separazione della parte torbida e avviamento del mosto limpido alla fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati senza fermentazione malolattica.

A fine fermentazione, il vino è stato raffreddato a 10 ° e travasato per separare la feccia grossolana, mentre la feccia fine ha accompagnato l'affinamento in vasca fino alla filtrazione che precede l'assemblaggio dei vini derivanti dalle due varietà e l'imbottigliamento della cuvée effettuato a maggio 2020.

Aggiunta di saccarosio e lievito selezionato alla base per la presa di spuma che è avvenuta in bottiglia a temperatura controllata inferiore a 16 °C, gli zuccheri sono terminati 30 giorni dopo.

Sosta sui lieviti per minimo 36 mesi a temperatura controllata. Sboccatura senza dosaggio.

Alcool: 12.5 % vol.

Residuo zuccherino: 0 g/l

Acidità totale: 7.1 gr/l

Colore: colore brillante giallo paglierino carico di curioso impatto, spuma importante e persistente

Perlage: fine e persistente

Profumo: al naso ha sentori nitidi di fiori e frutti gialli, sfumature esotiche e minerali, ricordo di lievito e crosta di pane, in evoluzione

Sapore: In bocca è completo, armonico di tessitura alcolica, acidità e freschezza, piacevole

Abbinamenti: perfetto come aperitivo con finger food anche fritti, primi piatti di mare e per osare con la cucina asiatica, come pollo al curry.

Servizio: servire a 6 °

Bicchieri: flute o bicchiere ampio da vini bianchi

Conservazione: luogo fresco e buio ad una temperatura costante di 18° C

Curiosità: l'etichetta Calchèra riporta un orologio portatile stilizzato che simboleggia l'importanza del tempo nei nostri metodi classici. È la dimostrazione che con il tempo ogni prodotto raggiunge l'armonia come riporta la frase OMNIA CUM TEMPORE