

vindice

METODO CLASSICO
PAS DOSÉ

Tipologia di vino/ Type of wine

Vino spumante di qualità pas dosé

Denominazione/ Denomination

Metodo classico blanc de noir pas dosé

Localizzazione dei vigneti/ Vineyard Location

Brisighella e Castrocaro Terme

Altitudine/ Altitude

200-300m s.l.m.

Natura dei suoli/Nature of soils

Argille brune e sabbie ocra/ Brown clays and ocre sands

Caratteristiche dei vigneti/ Vineyard characteristics

Vigneto di 25 anni di età con 6.000 piante per ettaro, Cordone Speronato

25-year-old vineyards with 6.000 plants per hectare, Spurred cordon

Epoca e modalità di vendemmia/ Period and method of harvest

Prima decade di agosto, raccolta a mano

First decade of August, hand-picked

Resa per ettaro/ Yield per hectar

5.000 kg/ettaro; 1,0 kg per pianta/ 5.000 kg/hectare; 1.0 kg per plant

Tecniche di vinificazione/ Vinification techniques

Vinificazione in assenza di bucce, pressatura tradizionale lenta in pressa verticale. Fermentazione in tini di acciaio a temperatura blandamente controllata, con lieviti indigeni

Vinification without skins, traditional slow pressing in a vertical press. Fermentation in steel vats at a controlled temperature

Affinamento/ Refinement

Avvio rifermentazione nella primavera successiva a quella di raccolta uve, permanenza sui lieviti minimo 24 mesi prima della sboccatura.

Dosaggio 0. Remuage a mano su poupitres nella nostra azienda.

Start of refermentation in the spring following the grape harvest, permanence on the lees for at least 24 months before degorgement. Degorgement dosage 0

Numero bottiglie prodotte/ Number of bottles produced

6.000

