



INCANTO METODO CLASSICO



Un calice di fragranti bollicine che racchiude la magia delle nostre colline.

Vitigno: barbera, moscato

Vendemmia: le uve vengono vendemmiate a mano in cassette forate da 20 kg, nella prima metà di settembre.

Tipologia di terreno, esposizione ed altitudine:
calcareo - argilloso, sud-sud est, 250 metri sul livello del mare.

Sistema di allevamento: contospalliera con potatura a guyot.

Produzione per ettaro: 80 quintali.

Vinificazione: le uve vengono vendemmiate separatamente, la barbera dopo la pressatura soffice ed una successiva breve decantazione a freddo del mosto viene travasata in barrique di rovere francese per la fermentazione ed un successivo affinamento sui lieviti con periodici battonnage che si protrae fino alla primavera successiva alla vendemmia. Le uve moscato vengono pressate mediante pressatura soffice ed il mosto ottenuto viene conservato in recipienti di acciaio inox a 0° C per evitare l'inizio della fermentazione alcolica. Nella primavera successiva alla vendemmia barbera e moscato vengono uniti per il tiraggio in una percentuale tale da far sì che gli zuccheri del moscato permettano che la presa di spuma in bottiglia avvenga solo ed esclusivamente grazie agli zuccheri naturali dell'uva. Questo spumante metodo classico sosta sui lieviti per almeno 24 mesi prima della sboccatura.

Contenuto in alcol: 12,5% vol.

Profilo organolettico: giallo paglierino con gradevoli nuance dorate, perlage fine e persistente. Il profumo è complesso, elegante, note di crosta di pane e agrumi, piacevole sfumatura aromatico. In bocca è fresco, sapido, armonico, buona la persistenza, piacevole retrogusto mandorlato sul finale.

Abbinamento: ottimo come aperitivo o in accompagnamento a salumi di media stagionatura, intrigante l'accostamento con antipasti a base di pesce.

Temperatura di servizio: 6° - 8° C