

RIBOLLA METODO CLASSICO – BRUT**Vigneto:**

Denominazione: VSQ Metodo Classico

Terreno: Ponca/ Argille

Uve: 100% Ribolla Gialla

Forma di allevamento: guyot

Produzione/ettaro: ql. 80 ca

Cantina:

Le uve sono vendemmiate rigorosamente a mano. La fase di pressatura viene fatta con dei cicli delicati che riducono al minimo gli sgretolamenti in maniera da avere solo mosto fiore. Finita la fase di pressatura il mosto viene esposto all'aria - contrariamente alla quasi totalità dei mosti - in modo da eliminare tutte le componenti più reattive che nelle uve a basso grado di maturazione sono fastidiose al palato. Questa iper-ossigenazione, ci permette in maniera naturale, e senza l'utilizzo di coadiuvanti chimici, di stabilizzare il prodotto e renderlo pronto per il lungo periodo di affinamento in bottiglia. Il vino, terminata la fermentazione alcolica, riposa sulle fecce in vasche di acciaio dove il continuo movimento dei lieviti permette di arricchire la struttura della Ribolla. Quando si è prossimi alla presa di spuma prima della messa in bottiglia, la massa viene filtrata per evitare che possano partire fermentazioni malolattiche. Prima della preparazione finale per la seconda fermentazione viene fatto un piccolo taglio con del bianco affinato in barrique in modo da arricchire il bouquet e rendere più complessa la struttura. Dopo un riposo sui lieviti di almeno 24 mesi il vino viene degorgiato dosato come brut e lasciato riposare per altri 6 mesi.

Scheda di degustazione:

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdi.

Naso: Sentori fini ed eleganti di pera e fiori bianchi.

Bocca: Perlage cremoso, acidità pronunciata e gusto secco.