

Extra Brut

METODO CLASSICO



Filari di Pinot Nero e Chardonnay punteggiano da oltre vent'anni i vigneti della nostra azienda. Le uve ottenute ci permettono una concentrazione adatta a vinificare un Metodo Classico fresco e aromatico.

Denominazione: Vino Spumante di Qualità Metodo Classico

Vitigno: Pinot Nero e Chardonnay

Vigneto di produzione: attiguo alla cantina

Età media dei vigneti: 20 anni

Vinificazione: pressatura soffice delle uve da cui si ottiene il mosto fiore con resa del 50%; chiarifica statica a seguire con inizio della fermentazione alcolica a temperatura di 15°-18°C della durata di 10 giorni. A seguire sfeccatura e affinamento per 7 mesi. Tiraggio ad aprile 2012 con aggiunta di lieviti selezionati ed inizio della rifermentazione in bottiglia, che si svolge in 40-60 giorni a 14°-16°C.

Fermentazione malolattica: non viene svolta.

Affinamento: in bottiglia su lieviti per 30 mesi poi dégorgement senza alcuna aggiunta di liquer. Degorgio avvenuto a febbraio 2015.

Primo anno di produzione: 2009

Caratteristiche: i filari di Pinot Nero e Chardonnay sono stati impiantati da Marziano oltre vent'anni or sono, per cui le uve hanno ormai una concentrazione adatta a realizzare un valido Metodo Classico. La lenta rifermentazione in bottiglia e la scelta di non aggiungere sciroppo di dosaggio danno vita a un vino di sicura freschezza, con aroma elegante che riporta ai lieviti e alla nocciola, con una gradevolissima vena acida che rende questo Spumante adatto non solo come aperitivo ma come gradevole compagno di tanti piatti, sicuramente di pesce ma anche di salumi, flan di verdure e carni bianche.

Grado alcolico: 12,23 % Vol
Acidità totale: 6,60 g/l
Estratto secco: 18,60 g/l
pH 3,10



Azienda Agricola Abbona di Abbona Marziano & C.
Borgata San Luigi, 40 - 12063 Dogliani (CN)
t. +39 0173 721317 | f. +39 0173 70999 | abbona@abbona.com
abbona.com