

NATUSIA

METODO CLASSICO



Uve: Blend 60% Pinot Nero e 40% Chardonnay raccolte a mano in piccole cassette.

Sistema di allevamento: Guyot.

Densità di impianto: 5200 piante per ettaro.

Produzione per ettaro: 110 quintali.

Resa uve in vino: 55%.

Tecnica di produzione: dopo la raccolta segue una pressatura molto soffice. Il mosto migliore viene sottoposto ad una chiarifica statica, successivamente avviene la fermentazione alcolica a temperatura controllata (13-14 °C) in serbatoi inox. La presa di spuma avviene in bottiglia secondo il Metodo Classico per circa 50-60 giorni nelle fresche cantine sotterranee di Colombo, con successiva permanenza sui lieviti per un periodo minimo di 12 mesi. Remuage tradizionale su pupitres e dégorgement à la glace. Segue un ideale periodo di affinamento in bottiglia.

Colore: giallo paglierino con riflessi verdi, il perlage è minuto, serrato e persistente.

Profumo: fine e complesso, si esprime con sentori floreali di frutta a polpa bianca, si completa con sfumature di mandorla e miele d'acacia.

Sapore: si presenta elegante, sapido, minerale e di armonica struttura con grande equilibrio e ottima persistenza.

Grado alcolico: 12,5% vol.

Acidità totale: 5,27 g/l.

Zucchero residuo: 7,7 g/l.

Estratto secco: 17,1 g/l.

Temperatura di servizio: 6 - 8 °C.

Enologo: Riccardo Cotarella.

Enologo di cantina: Daniele Carboni.



COLOMBO