SASSI DI LUNA

Spumante Brut Metodo Charmat.

UVE

Pinot nero, chardonnay.

VIGNETI

Vigneti di impianto abbastanza recente. Allevamento a Guyot. mt 2,20 interfilare, mt 1,50 interceppo carico di gemme per ceppo 12-14 nello chardonnay, 18-20 nel pinot nero. Terreno argillo calcareo con venature marnose e buona dotazione di sostanza organica. I vigneti sono inerbiti e come concime viene utilizzata l'erba di sfalcio. I trattamenti con antiparassitari a basso impatto ambientale sono effettuati solo quando la situazione metereologica stagionale lo richiede. Diradamento post fioritura 7-10%.

RESA

80-100 q ha.

VENDEMMIA

Fine agosto con raccolta manuale delle uve in cassette.

ALCOOL

12% volume.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono vinificate separatamente con pressatura soffice. Lo chardonnay completa la fermentazione in barrique, il pinot nero in vasca. L'assemblaggio avviene successivamente.

AFFINAMENTO

In bottiglia dopo la presa di spuma.

DEGUSTAZIONE

Nel bicchiere il vino si presenta brillante, di colore giallo paglierino. Il perlage è fine, persistente, continuo. Al naso si percepiscono note di crosta di pane, fiori di sambuco e mela. In bocca è fresco con buona morbidezza, note di frutta gialla matura. Buona la persistenza.

SERVIZIO

6-8°C.

ABBINAMENTI

è ottimo a tutto pasto.

Azienda Agricola Antonio Dellabianca P.zza Casa Nuova, 3 - Pietra De' Giorgi (PV) - Tel. 0385 85291 - shop.antoniodellabianca.it