



ET VOILÀ 2000
SPUMANTE BRUT METODO CLASSICO

<i>Comune:</i>	Naviglie
<i>Località:</i>	Cascina Baricchi
<i>Tipologia:</i>	100% Pinot Nero
<i>Anno impianto:</i>	1994
<i>Sesto d'impianto:</i>	circa 5000 ceppi / Ha - produzione media 2 kg. per pianta
<i>Superficie:</i>	2500 mq
<i>Vendemmia:</i>	fine Agosto. Raccolta a mano in piccole ceste
<i>Vinificazione:</i>	soffice pressatura per separare il mosto dalle bucce. In seguito una lenta fermentazione a temperatura controllata di 22° C in vasca inox al fine di ottenere una elevata concentrazione di aromi olfattivi e gustativi. Al termine della fermentazione il vino viene deposto in affinamento in vasca inox per circa 6 mesi e nell'aprile dell'anno successivo viene messo in bottiglia, dove avverrà la lenta rifermentazione e proseguirà l'affinamento sui lieviti per 72 mesi.
<i>Imbottigliamento:</i>	vino messo in presa di spuma nell'aprile 2001.
<i>Sboccatura:</i>	aprile 2007
<i>Bottiglie prodotte:</i>	circa 2000
<i>Descrittori:</i>	di colore giallo paglierino con riflessi dorati, si nota il perlage molto fine dato dalla lunga permanenza sui lieviti. I profumi intensi ricordano da subito la menta e l'erba salvia lasciando via via spazio al bergamotto in fiore, gli agrumi canditi, il liscis e le albicocche per poi passare a note burrose di pasticceria e alla pasta di mandorle. In bocca il vino è fine ed accattivamente per la sua freschezza, il suo grande corpo lo rende di timbro inconfondibile
<i>Abbinamenti:</i>	per le sue caratteristiche di fragranza, questo spumante risulta di piacevole beva come aperitivo o se accostato ad antipasti di pesce di mare. Grazie al suo corpo si abbina a tutti i primi piatti della cucina tradizionale italiana. Superbo con il rombo in crosta di sale al forno e le sue patate