



2017 SPUMANTE BRUT

METODO CLASSICO-Map.2-5

COSTABISSARA VICENZA



DENOMINAZIONE	VSDQ
VIGNETO	Rissaio Map.2- Rocolo Map.5
COMPOSIZIONE	70% Chardonnay 30% Pinot Nero
FERMENTAZIONE	Fermentazione in acciaio per 20 giorni.
AFFINAMENTO	Seconda fermentazione in bottiglia con metodo classico per 24 mesi.
ALTITUDINE ED ESPOSIZIONE	220 m s.l.m., Sud-Est
ACIDITA'	7.31 g/l
pH	2.98
ALCOL	13% vol.
ZUCC. RESIDUI	5 g/l
VENDEMMIA	22 agosto 2017
VINIFICAZIONE	L'uva viene raccolta in piccole casse nelle ore più fresche del mattino e subito pressata a grappolo intero. Viene effettuata una lenta decantazione a freddo per 12 ore. La prima fermentazione avviene in vasche di acciaio inox, ad una temperatura controllata di circa 15°C. Segue uno stazionamento sulle proprie fecce nobili fino alla primavera dell'anno successivo in cui è prevista la presa di spuma per la seconda rifermentazione in bottiglia. Le bottiglie riposano 24 mesi sui lieviti prima della sboccatura.
CARATTERISTICHE	Paglierino dal tono carico con sfumature verdi, incorniciato da bollicine sottili e durevoli. Le prime sensazioni olfattive riportano a cedro, pompelmo, ananas e caramella al miele, seguite da zucchero filato, pane tostato e piccola pasticceria. La solleticante unione di freschezza ed effervescenza guida il sorso che ha volume, equilibrio e lunga persistenza. Finale dalla vena sapida e fruttata.
VENDEMMIA	La vendemmia 2017 è stata caratterizzata da una stagione invernale fredda e rigida, con poche precipitazioni solo nel mese di febbraio. Sotto il profilo quantitativo è stata la stagione più scarsa degli ultimi anni. Un luglio molto caldo ha portato ad un anticipo della vendemmia di circa 15 giorni rispetto alla media.