

Piemonte DOC Spumante Metodo Classico 36 mesi Millesimato 2012 **"Andrè"**

Uve impiegate: dalle sole uve di Chardonnay, selezionate già in vigna, raccolte a mano in piccole cassette e provenienti esclusivamente dai vigneti coltivati a Bubbio, provincia di Asti, da Cascina Pastori in alta collina oltre i 250 m.s.l..

Età dei vigneti: 8-9 anni

Sistema di allevamento: Guyot.

Densità di impianto: 5200 piante per ettaro.

Produzione per ettaro: 70 q.li

Resa uve in vino: 50%

Tecnica di produzione: dopo la raccolta segue una pressatura molto soffice. Il mosto fiore 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 40-50 giorni nelle fresche cantine sotterranee di Cascina Pastori, con successiva permanenza sui lieviti per un periodo minimo di 36 mesi. Remuage tradizionale su pupitres e dégorgement à la glace. Segue un ideale periodo di affinamento in bottiglia.

Colore: oro brillante con riflessi verdi, il perlage è minuto, serrato e persistente.

Profumo: fine e complesso, si esprime con sentori floreali di frutta a polpa bianca che conferiscono un naso avvolgente.

Sapore: si presenta elegante con grande equilibrio e ottima persistenza.

Grado alcolico: 13% vol.

Acidità totale: 6,2 g/l.

Estratto secco: 19,4 g/l.

Temperatura di servizio: 6-8°C

Accostamenti gastronomici: consigliamo primi e secondi di pescato e/o carni magre, formaggi freschi.

Enologo: Riccardo Cotarella.

