



GRAND CUVÉE GOLD

Metodo Classico

PRIMO ANNO DI VENDEMMIA: 2005.

PRIMA SBOCCATURA: 2015.

ZONA DI PRODUZIONE: Vigneti di proprietà situati nel comune di Ascoli Piceno.

VITIGNO: Chardonnay 70%; Pinot Nero 30%.

RESA PER ETTARO: 80 q.li di uva circa.

RESA PER CEPPO: 2,5 Kg di uva circa.

VENDEMMIA: Uve raccolte a mano la mattina presto e vengono subito lavorate.

FERMENTAZIONE: Dopo la diraspatura e la pressatura soffice, le uve vengono fermentate in acciaio a temperatura controllata per circa 10 giorni. Nel febbraio successivo il vino base, cui è stata aggiunta la liqueur de tirage, è imbottigliato. IL GRAN CUVÉE GOLD rimane in bottiglia, "sur lie", per 10 anni. Durante questo lungo periodo il nostro consulente Enologo il dott. Cesare Ferrari ha assaggiato il vino con costanza per monitorarne l'evoluzione.



VISTA

Oro brillante con riflessi di grande vivacità dal perlage fine, elegante e molto persistente.



OLFATTO

Intenso, sontuoso, elegante. Sprigiona grande complessità ed intensità: fiori bianchi e gialli, frutta matura e tropicale, ananas, pesche, mango, sentori di acacia, giglio, salvia e camomilla con alcuni accenni di vaniglia e pepe bianco.



GUSTO

Piacevole attacco setoso al palato. Lunga la persistenza e buono l'equilibrio con richiami fruttati e floreali. Grande la persistenza con finale lungo. La temperatura meno fredda esalta la morbidezza e favorisce la scorrevolezza del sorso.

