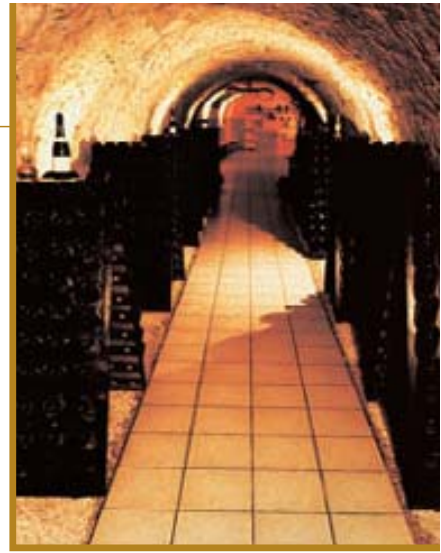


grigoletti

# Spumante Grigoletti Brut



<b>ZONA DI PRODUZIONE</b>	Località Bogonzòl pp. ff. 117/1, 117/3 e 116 Comune di Nomi (TN).
<b>VITIGNO</b>	70% Trentino Chardonnay e 30% Trentino Pinot Nero.
<b>TIPO DI TERRENO</b>	Calcereo.
<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b>	Pergola semplice trentina e Guyot.
<b>REGOLE PARTICOLARI</b>	Viticultura integrata secondo il protocollo di intesa trentina, e lotta alla tignola tramite confusione sessuale.
<b>POTATURA INVERNALE</b>	Molto castigata a 20 gemme per ceppo.
<b>POTATURA VERDE</b>	N. 3 nel corso della stagione.
<b>DIRADATURE</b>	N. 4 concentrate in estate e prima della raccolta.
<b>RESA PER ETTARO</b>	80 hl.
<b>VENDEMMIA</b>	Prima decade di settembre, interamente manuale, di uve provenienti esclusivamente dai nostri vigneti.
<b>VINIFICAZIONE</b>	Pressatura soffice e fermentazione del mosto decantato con temperature controllate di 20°C.
<b>MATURAZIONE</b>	Metodo Classico con permanenza di lieviti selezionati in bottiglia per 72 mesi.
<b>SBOCCATURA</b>	Dopo un remuage di 40 giorni, la bottiglia viene sboccata e lasciata riposare per circa 1 mese prima del consumo.
<b>DESCRIZIONE</b>	Il bel perlage finissimo e molto persistente illumina il colore giallo paglierino con riflessi dorati. Intenso ed elegante, il profumo libera sfumature di frutta a polpa gialla matura su un tappeto di fiori gialli e frutta esotica con vivaci accenti di nocciola e crosta di pane, frutto del riposo in bottiglia durato 72 mesi, a contatto con i lieviti. Al gusto colpisce la morbidezza e la cremosità di queste bollicine trentine dove riaffiorano intensi ricordi di frutta secca e mandorle a completare una bellissima armonia.
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	7° C.
<b>ABBINAMENTI</b>	Ideale come aperitivo, ben si sposa con carpaccio di pesce crudo, risotti ai frutti di mare, salmone al timo, aragosta e ostriche gratinate.
<b>DURATA</b>	3 anni dalla sboccatura.