



## TM BRUT 24 MESI

### METODO CLASSICO

Vino spumante rosato. Spumante con fermentazione in bottiglia Metodo Classico, ottenuto da uve Barbera raccolte con vendemmia precoce, vinificate in rosa pallido, con piccola macerazione delle uve in pressa in atmosfera inerte, al fine di proteggere i delicati aromi di petalo di rosa e frutti rossi. Servire alla temperatura di 8°-10° C.

#### Denominazione

Vino Spumante Di Qualità Rosato Brut  
Metodo Classico

#### Zona di Produzione

Montemagno (Asti) - Monferrato  
Vitigni di Barbera

#### Quantità prodotta

N° 5.332

#### Terreno / Vigneto

Vigne Barbera poste a dimora su terreno argilloso-calcareo con marne leggermente ricche di limo e ph alcalino con forte ritenzione idrica. Vigneto con esposizione ad Ovest

#### Vinificazione / Affinamento

Vinificazione in rosato, con pressatura soffice delle uve dopo una piccola macerazione e successiva fermentazione in inox dove il vino matura sui lieviti per alcuni mesi. E' seguito l'imbottigliamento e un affinamento "sur lattes" (sui lieviti) per almeno ventiquattro mesi; rotazione manuale su "pupitres" per la messa in punta delle bottiglie. Successivamente viene sboccato e lasciato riposare per ulteriori due mesi.

#### Colori / Riflessi

Petalo di rosa con perlage molto persistente.

#### Profumo

Intenso delicato e ampio, note di lievito e crosta di pane sentore di fiori appena raccolti e frutti di bosco.

#### Palato

Fresco, vivo e sapido, ottima nervatura acida con mineralità bene espressa e leggero retrogusto di prugna selvatica e ribes.

#### Dati Analitici

Gradazione Alcolica complessiva: 13 % vol.

Acidità totale: 8,1 g/l

PH: 3,2

Zuccheri residui: 5 g/l

Estratto secco Totale: 24,8 g/l

#### Percentuale Anidride Solforosa

VALORITALIA, attraverso l'organismo accreditato ACCREDIA, certifica una presenza di anidride solforosa totale di 86 mg/l.





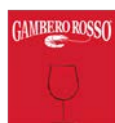
## TM BRUT 24 MESI

METODO CLASSICA

Creare un metodo Classico da uve Barbera in un territorio in cui La Barbera è regina incontrastata, è stata un'importante sfida enologica e imprenditoriale, il cui risultato regala sensazioni uniche.

Vedere che il nostro sogno è apprezzato dai Clienti e dalle più importanti guide nazionali e internazionali, ci rende orgogliosi e ci sprona ad innovare nel solco della tradizione.

2018



2017

