



Ventiventi Brut

SPUMANTE BRUT METODO CLASSICO



CERTIFICATO BIOLOGICO

Uve : 85 % Chardonnay e 15% Lambrusco di Sorbara da vigneti di proprietà

Terreno : Argilloso

Densità d'impianto : 3000 piante/ha

Forma di allevamento : Guyot unilaterale con 13-14 gemme

Colore: Giallo paglierino brillante, con delicati riflessi verdolini

Solforosa Totale : < 50 mg/l

Zuccheri Residui : 4 g/l

Temperatura di servizio: 10 / 12° C

Profumo: Fresco aroma di frutta bianca, con cenni di lievito, note di petalo di rosa, pompelmo e accenni di pasticceria.

Complessato dalle delicate note derivanti dalla spumantizzazione. Ampia mineralità.

Gusto: In linea con i suoi profumi: buona struttura, buon corpo.

Ingresso teso con finale più cremoso e avvolgente.

La spiccata mineralità e la notevole freschezza lo rendono vivace e avvolgente.

Vinificazione:

- Raccolta nelle ore più fredde della giornata
- Ulteriore raffreddamento dell'uva *
- Breve macerazione in pressa *
- Pressatura soffice*
- Fermentazione a basse temperature in vasca in acciaio inox
- Prolungato affinamento a freddo in acciaio *
- Addizione di mosto e rifermentazione in bottiglia a temperatura controllata
- Lungo affinamento in bottiglia a temperatura ed umidità controllata

**Fasi del processo in cui l'ambiente è inertizzato con azoto per limitare utilizzo di solforosa*

RICONOSCIMENTI

2024

The Wine Journal - Eros

Teboni : 93 Pt

Gardini Notes : 91+

2023

Guida Oro i Vini di Veronelli :

2 Stelle

Vitae VITAE Ais : **+++**

Guida Bio : 4 Foglie

5Starwine- Wine Without

Walls : 90 pt

Wow -the italian wine

competition Civiltà da Bere :

Medaglia d'Argento Guida

Luca Maroni : 90 Pt

2022

Wine Enthusiast: 88 Pt.

BIOFACH MundusVini : 86 Pt.

Decanter : Medaglia d'Argento

Gambero rosso : 1 bicchiere