

Val di Luna Cedrone Brut

Annata: 2020

Denominazione: Spumante metodo classico QSW

Uve: 100% Barbera

Zona di Coltivazione : Nizza Monferrato (Piemonte)

Altitudine: 250 m

Età media del vigneto: 30 anni

Profilo del terreno: argilloso e calcareo

Densità d'impianto : Guyot.4000 ceppi per ettaro

Esposizione del vigneto : Sud

Produzione annuale: 2000 bottiglie limitate

Vendemmia : Spumante prodotto con metodo classico ed è frutto della tecnologia, ma rappresenta una storia lunga e affascinante.

La storia del nostro Cedrone Brut inizia prima della vendemmia con la selezione delle uve, fatta con cura e attenzione, in modo da avere uve della migliore qualità, perfettamente e giustamente mature con una giusta e non eccessiva ricchezza di zuccheri.

Le uve, raccolte a mano in piccole cassette, vengono pressate sofficemente per ottenere il 50% di "primo mosto" dalla quantità di partenza

Vinificazione: Dopo la decantazione naturale, il "primo mosto" viene fatto fermentare a temperatura controllata in piccole botti di rovere, per un periodo di tre mesi. Questo periodo è seguito dal processo più importante per ottenere questo vino.

Il Cedrone Brut, già brillante e stabile, con l'aggiunta di zucchero e lieviti selezionati, viene ora imbottigliato, sigillato con uno speciale tappo di sughero e fermentato per la seconda volta in ambiente buio condizionato con una temperatura tra i 15°-18° C.

Maturazione: Metodo Classico o Champenoise: dopo i primi 3 mesi di fermentazione in piccole botti di rovere, il vino viene rifermentato in bottiglia per 24 mesi per il primo degorgement.

Successivamente altri due "degorgement" (36 e 48 mesi) Dopo 24 mesi inizia il processo di degorgement e l'ultima fase della produzione è l'eliminazione dei lieviti morti dalla bottiglia, per applicare il tradizionale tappo a fungo.

Affinamento in bottiglia: 48 mesi

Aspetto: Ha un colore rosato tenue con riflessi gialli che ricorda il francese "peau d'oignon".

Profumo: bouquet complesso, sentori di crosta di pane e piacevoli note fruttate, il tutto amalgamato in perfetta armonia.

Ha un gusto sapido con piacevole nota vanigliata nel finale, grande struttura e finale lungo

Sapore: secco, sapido, fruttato con aromi di fichi secchi e grande eleganza finale. Aromi di mele e pere affettate con crosta di pane e mandorle. Corpo medio-pieno con consistenza cremosa e bollicine fini. Croccante e vibrante con un finale saporito

Alcool: 12,5% vol.

Acidità totale: 5,79 G/L

Zuccheri residui: 9,02 g/L

Abbinamenti consigliati: Per la sua complessità è ottimo come aperitivo ma secondo noi si abbina molto bene al pasto di tutti i giorni

Temperatura di servizio: 10-12° C

