

VIGNE DEI MASTRI



DANIEL

Spumante Metodo Classico
Millesimato Brut

Vitigno: Barbera 100%

Locazione dei vigneti: Fraz. Loreto – Costigliole d'Asti – Italia

Altitudine: 380 m. s.l.m.

Esposizione: Ovest / Sud Ovest

Densità piante: 5000 ceppi / ettaro

Forma di allevamento: Guyot classico

Vinificazione:

- Cernita manuale ed accurata selezione delle uve in vendemmia precoce
- Diraspatura e pigiatura soffice
- Maturazione sui lieviti per 36 mesi
- Remuage
- Dégorgement e affinamento in bottiglia

Caratteristiche organolettiche:

Paglierino brillante. Al naso ricorda subito susine e uva spina, poi seguono scorza di agrumi, ginestra e biancospino, mandorla, pane caldo e lieve tostatura nel finale. Coerente al palato, molto fresco e brioso, con finale lungo, fruttato e agrumato.

