

Cuvée Carta Oro

LA VERSA BRUT O.P. D.O.C.

La cuvée è composta da Pinot Nero e Chardonnay dell'Alta Valle Versa di diverse annate, unite in armonico assemblaggio per dare continuità qualitativa allo spumante, che esprime lo stile di La Versa, acquisito in quasi un secolo di vendemmie. La presa di spuma avviene con esclusivi ceppi di lieviti selezionati dalla cantina, sui quali questo Brut sosta per lungo tempo; la sboccatura è sempre indicata in etichetta.

Scheda Tecnico Organolettica

- Uve:** 85% Pinot Nero; 15% Chardonnay
- Vigne:** Vigneti di proprietà dei vignaioli di La Versa, con selezioni clonali particolarmente adatte a dare basi-spumante di pregio; le viti sono allevate a spalliera sulle colline dell'alta Valle Versa, su un suolo di origine sedimentaria marina, caratterizzato da argille finissime. La resa media di uva per ettaro è di 80 quintali.
- Vinificazione:** "In bianco" con pigiatura soffice; il mosto fiore fermenta con lieviti selezionati a temperatura controllata (18° C); la cuvée, costituita da vini di varie annate, rifermenta in bottiglia con ceppi di lieviti esclusivi di La Versa.
- Maturazione:** 24 mesi dalla Vendemmia sui propri lieviti di fermentazione e tre mesi in bottiglia dopo la sboccatura.
- Caratteristiche:** Spuma bianca briosa; perlage sottile e serrato, persistente; colore giallo paglierino; profumo intenso, fragrante, con ricordi di piccoli frutti rossi e di foglia di alloro; sapore secco, molto sapido, pulito, con piacevole fondo di mandorla.
- Abbinamenti:** Come aperitivo, e con tutti i cibi raffinati.
- Servizio:** 6-7° C in bicchieri a flûte.

NOTE TECNICHE

Alcol: 12 % - Zuccheri residui: 12 g/l - Acidità titolabile: 6.0 g/l - pH: 3.20 - Potenziale invecchiamento: 20 - 24 mesi - Dati pallettizzazione: ctx6 (Imballo), 10 ct (Strato), 70 ct (Pallet) - Codice prodotto: 10042

75 cl
1,50 lt

