

Cuvée Testarossa

LA VERSA BRUT

Questa cuvée speciale caratterizzata dalla capsula di colore rosso vivo viene ottenuta da Pinot Nero e Chardonnay di diverse annate dell'Alta Valle Versa, uniti in armonico assemblaggio per dare costanza qualitativa allo spumante. La presa di spuma avviene in bottiglia secondo il Metodo Classico, utilizzando esclusivi ceppi di lieviti selezionati da La Versa. Il Testarossa rimane per un periodo di 36 mesi dalla vendemmia a contatto coi propri lieviti di fermentazione prima della sboccatura, che viene sempre indicata in etichetta.

Scheda Tecnico Organolettica

Uve:	70% Pinot Nero; 30% Cardonnay
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, con 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:	36 mesi dalla Vendemmia e tre mesi in bottiglia dopo la sboccatura.
Caratteristiche:	Spuma bianca cremosa; perlage sottile, continuo e persistente; colore giallo paglierino brillante; profumo ben pronunciato, con suadente fragranza di confettura di ribes, nocciola tostata e alloro; sapore morbido ma fresco e vivo, molto armonico, con gradevole fondo di piccoli frutti maturi che si sofferma a lungo in bocca.
Abbinamenti:	Come aperitivo, e con tutti i cibi raffinati.
Servizio:	6-7° C in bicchieri a flûte.

NOTE TECNICHE

Alcol: 12 % - Zuccheri residui: 13 g/l - Acidità titolabile: 6,5 g/l - pH: 3,15 - Potenziale invecchiamento: 20 - 24 mesi - Dati pallettizzazione: ctx6 (Imballo), 10 ct (Strato), 70 ct (Pallet) - Codice prodotto: 10007

75 cl
1,50 lt
3,00 lt
6,00 lt
9,00 lt

