

ANSALDI BRUT

Metodo classico

DOC Sicilia
Vino biologico



Lo spumante Metodo Classico Brut è ottenuto dalla vendemmia anticipata dei migliori biotipi di Grillo coltivati in biologico nella tenuta della famiglia Ansaldo, di Abbadessa, storica località dell'altopiano marsalese.



VITIGNI: Grillo 100%

ZONA VITIVINICOLA: Tenuta Ansaldo - Marsala - Sicilia.

VIGNETI: Vigna Abbadessa.

TERRENI: di medio impasto abbastanza profondi con una lieve presenza di scheletro. In profondità si caratterizza per la presenza di un sottile crostone calcarenitico di origine marina, poggiato su un importante strato di "turba", antichissimo suolo dove le radici stazionano e trovano le risorse idriche e i macro nutrienti per una buona vigoria.

ANNO D'IMPIANTO: 2002.

ALTITUDINE: 155 m s.l.m.

ESPOSIZIONE DEI VIGNETI: Nord - Sud.

DENSITÀ DI CEPPI PER ETTARO: 4.545 (sesto 220 x 100).

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: controspalliera.

TIPO DI POTATURA: corta a Guyot.

RESA DI UVA PER ETTARO: 70 quintali circa.

EPOCA DI VENDEMMIA: prima settimana di Agosto.

TIPO DI VENDEMMIA: manuale in cassetta da 15 Kg.

VINIFICAZIONE: pigiatura delle uve a grappolo intero con resa in mosto tra il 48% ed il 50%. Fermentazione a 15-18 °C e affinamento sui lieviti per 8 mesi.

SPUMANTIZZAZIONE: in bottiglia secondo il Metodo Classico, con permanenza sui lieviti minima di 36 mesi, remuage tradizionale su pupitre e dégorgeage à la glace. Aggiunta di liqueur de dosage creata con il famoso vino "Perpetuo".

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% Vol.

DOSAGGIO: 6 g/L.

COLORE: giallo paglierino.

PERLAGE: fine e persistente.

PROFUMO: complesso agrumato con piacevoli note di miele e pane tostato.

SAPORE: pieno fresco e persistente.

ABBINAMENTI: può accompagnare egregiamente tutto un pasto preferibile come aperitivo o in abbinamento ad antipasti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: servire a temperatura attorno a 5/8 °C.