

## SPUMANTE BRUT MILLESIMATO

*Vecchia Cantina*

*SBOCCATURA 2014*

**Cuvée:** Pinot Nero e Chardonnay

**In bottiglia sui lieviti:** 4 anni

**Affinamento:** 6 mesi

**Caratteristiche organolettiche:** Colore giallo paglierino tenue con lievi riflessi verdognoli, spuma copiosa e persistente, perlage fine e molto intenso.

Profumo ampio, delicato, austero e gentile intensamente fragrante con sentori di banana e frutta esotica, floreali di glicine, molto netta la sensazione caratteristica del profumo di crosta di pane fresco. Al gusto si presenta secco, fine, leggermente acidulo con bollicine perfettamente integrate con spiccata vivacità, persistenza ed armonia.

**Gradazione alcolica:** 12,5 % Vol.

**Temperatura di servizio:** 6 - 8 ° C

**Abbinamenti:** Splendidamente elegante come aperitivo, esalta le sue peculiarità come vino da tutto pasto su carni bianche ed ovviamente sul pesce.

### **“TALENTO”**

Dal 2004 l'indicazione Talento è un marchio di proprietà del ministero delle Politiche agricole. Tutti i produttori italiani di spumante metodo classico possono usarla gratuitamente e senza bisogno di chiedere autorizzazione o aderire ad associazioni o consorzi, a condizione previste nel decreto ministeriale del 30/12/2004, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n.12 del 17/1/2005.

**Vitigni:** Sono ammessi solo spumanti da **chardonnay, pinot nero e pinot bianco**. Ciascuna varietà può essere usata sia da sola sia insieme a una o entrambe le altre, nelle proporzioni decise dal produttore.

**Vigneti:** Le uve devono provenire da vigneti **iscritti all'Albo di una Doc**. Questo non vuol dire che debba essere a denominazione anche il prodotto finito. La menzione Talento è infatti utilizzabile anche per prodotti Vsq, cioè vini spumanti di qualità, che non rientrino in una denominazione di origine. La coltivazione delle vigne deve in ogni caso rispettare le norme previste dal disciplinare, in particolare per quanto riguarda la resa per ettaro e il titolo alcolometrico naturale. E' poi utilizzabile solo l'uva idonea alla produzione di vino Doc, escludendo quindi le quote di eccedenza eventualmente previste.

**Spumantizzazione:** I vini devono essere prodotti con il **metodo classico**. La seconda fermentazione, o "presa di spuma", deve cioè avvenire direttamente nella bottiglia finale.

**Affinamento:** Il vino deve riposare sui suoi lieviti per **almeno 15 mesi** prima della sboccatura e tappatura finale.

