

**SPUMANTE METODO CLASSICO
CUVÈ SACCOMANI - VENERI**

2008 > Brut Nature - 140 mesi



Denominazione:V.S.Q
Vitigni: Pinot nero 60% e Chardonnay 40%
Il territorio: Colline moreniche
Altitudine: 150 – 250 m.s.l.m
Esposizione vigneto: Sud-Est
Tipologia di terreno: Franco sabbioso
Sistema di allevamento:..... Guyot semplice
Età media delle viti: 20 anni
Densità di impianto: Circa 6000 viti per ettaro
Vendemmia: Vendemmia anticipata a mano. Vinificate separatamente le varie particelle del vigneto. Epoca di raccolta prima e seconda decade di agosto
Pigiatura: Prima e unica spremitura soffice delle uve
Fermentazione: A temperatura controllata
Affinamento: Sui lieviti 140 mesi

DATI ANALITICI

Grado alcolico: 12,5% Vol. **Acidità totale:** 5,67 g/l
Zuccheri residui: 0 g/l **Ph:** 3,24
Estratto secco: 26,3 g/l

Caratteristiche dell'annata: L'annata 2008 segnerà la storia di Corte Quaiara con la sua ricchezza e la sua generosità. Il 2008 è caratterizzato da uno sviluppo vegetativo delle viti regolare e senza incidenti, e da grappoli di dimensioni e quantità cospicui. Il clima è mite per gran parte dell'anno con un mese di agosto piuttosto fresco, ma nelle ultime settimane di maturazione l'aria del Garda si fa secca e calda decidendo così il carattere di questo millesimo.

Esame organolettico: Dal colore chiaro e brillante, dai riflessi luminosi con striature dorate, ha un profumo intenso di crosta di pane appena tolto dal forno e di erbe di campo essiccate al sole.

In bocca è pieno suadente con sentori di frutta matura, di caffè, di mandorla.

Le note di mandorla e di cacao si mescolano progressivamente ai fiori bianchi ed ai fiori secchi. I sentori classici di frutti maturi completano l'insieme e vi appongono il sigillo di una maturità compiuta.

Ottenuto dalla prima ed unica spremitura soffice, la lenta e prolungata rifermentazione in bottiglia per 140 mesi ha esaltato l'unicità di questa annata.