



CASTELLO DEL TREBBIO



METODO CLASSICO

Denominazione e nome: VSQ Metodo Classico, Brut

Vitigni: Chardonnay 70%, Trebbiano 30%.

Estensione e bottiglie prodotte: 1,5 ettari, 5000 bottiglie.

Tipologia di suolo: limo argilloso con buona presenza di calcare e di scheletro.

Densità: Chardonnay, 5000 ceppi per ettaro; Trebbiano, 3300.

Produzione: 80 quintali per ettaro.

Sistema di allevamento: cordone speronato (Chardonnay); Guyot (Trebbiano).

Vendemmia: manuale in piccole casse, per salvaguardare l'integrità degli acini.

Periodo di raccolta: prima settimana di settembre.

Vinificazione: dopo la raccolta, le uve sono sottoposte a pressatura soffice e successiva decantazione a freddo per circa 36 ore a 10°C. Successivamente, il mosto viene travasato ed inoculato per l'inizio della fermentazione, condotta tra 14° e 16°C, in vasche di acciaio.

Rifermentazione ed affinamento sui lieviti: 30 mesi.

Liqueur d'expédition: Sangiovese anfora.

Colore: paglierino carico, con nuance che ricordano il velo di cipolla.

Perlage: molto fine e mediamente persistente.

Note gustative: la nota iniziale di crosta di pane evolve poi verso aromi fruttati, in particolare di agrumi e frutta a polpa gialla. Presenta una spiccata freschezza e sapidità, ben bilanciate dalla piacevole morbidezza. Il finale è agrumato e persistente.

Abbinamenti consigliati: adatto sia come aperitivo che a tutto pasto. Da provare con aperitivi a base cremosa, baccalà mantecato, verdure fritte, risotti e pesce al forno.

Temperatura di servizio: 6°C-8°C.

Appellation and name of the wine: Metodo Classico Brut

Grape varieties: Chardonnay 70%, Trebbiano 30%.

Extention and n° of bottles: 1,5 hectares, 5.000 bottles.

Type of soil: medium loam with rocks and limestone.

Density: 5000 (Chardonnay), 3300 (Trebbiano) stocks per hectare.

Pruning system: spur pruned cordon (Chardonnay), Guyot (Trebbiano).

Yield: 8 tons per hectare.

Harvest: by hand, in small crates to preserve the integrity of the berries.

Harvest period: first week of September.

Vinification: after harvest, the grapes undergo soft pressig followed by cold decanting at 10°C for about 36 hours. The juice is then ranked and inoculated in order to start fermentation, at 14°-16°C in stainless steel.

Second fermentation and following lees contact: 30 months.

Liqueur d'expédition: Sangiovese anfora.

Perlage: very fine with medium persistence.

Color: hay yellow, with light aubrun reflexes.

Tasting notes: intense and appealing with initial notes of bread crust followed by fruity aromas, in particular grape fruit and yellow-fleshed fruit. Good freshness and minerality, well balanced by the pleasant softness. The finish is citrusy and persistent.

Recommended pairings: very pleasant by itself, it matches well with creamy starters, fried vegetables, "risotto" and baked fish.

Serving temperature: 6°C-8°C