

Metodo Classico Brut

2010

Tenuta Decugnano dei Barbi

Sin dal 1978 Decugnano dei Barbi si distingue per questo Metodo Classico Brut Millesimato frutto di attente selezioni delle migliori uve e di una sapiente vinificazione. Vino prodotto nel rispetto della natura e del territorio, nella ricerca dell'eccellenza, nella attenzione al dettaglio e nella sperimentazione continua.

CARATTERISTICHE

Tipo	Spumante
Sottotipo	Bianco
Annata	2010
Classificazione	Millesimato
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Umbria
Vitigno	Chardonnay 50% ;Pinot nero 50%
Gradazione	13.00 % vol.
Zuccheri	6 g/l g/l
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Colore dorato dal perlage vispo e minuto
Gusto	In bocca è ricco e strutturato, equilibrato, morbido e particolarmente persistente
Profumo	Al naso è complesso, ricco, suadente, si distingue per note di frutta tropicale, miele, agrumi canditi e un leggero ricordo vegetale
Abbinamenti	Antipasti di, primi con pesce, secondi piatti di pesce
Temperatura di servizio	6° - 8° C

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione	Sud-Est
Altitudine	320 m m
Tipologia terreno	Terreno di origine marina, marnoso e argilloso con fossili di ostriche e conchiglie dell'età pliocenica
Allevamento	Cordone speronato
Resa per ettaro	75 quintali per ettaro
Epoca vendemmia	Agosto
Tipo raccolta	Manuale
Vinificazione	Pressatura soffice, preventivamente raffreddata, fermentazione in acciaio inox a 16°-18° C per 16 giorni
Affinamento	3 mesi in bottiglia