

# 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