



Spumante Extra Brut



ZONA DI PRODUZIONE: alta Val Tidone con vigneti situati su una dolce collina disposta a ovest, sud-ovest.

VITIGNI: Pinot Nero 70% e Chardonnay 30%, di materiale clonale selezionato in Borgogna e Champagne. La forma di conduzione è il Guyot semplice e il Cordone Speronato con circa 5000 ceppi per ettaro.

VENDEMMIA: a mano in cassette con selezione manuale dei grappoli prima della spremitura. Inizio tra l'ultima settimana di agosto e la prima di settembre.

RESA: 50-60 hl di vino per ettaro.

VINIFICAZIONE: Separata dei due vitigni con spremitura soffice delle uve intere e fermentazione in legno per lo Chardonnay, in vasche d'acciaio per il Pinot Nero.

CUVÉE: ottenuta dell'unione dei vini base (Pinot Nero e Chardonnay).

PRESA DI SPUMA: avviene con il metodo Classico nelle cantine dell'azienda. L'affinamento sui lieviti si prolunga per almeno 30/42 mesi prima della sboccatura.

COLORE: giallo paglierino scarico.

PERLAGE: fine, continuo e persistente.

PROFUMO: particolarmente elegante e complesso, si presenta ricco di sensazioni di frutta esotica e matura, con note di ananas, pera Williams e con un leggero sentore di cotogna, di fiori: dal tiglio alla camomilla, di nocciola leggermente tostata che finisce in una nota vanigliata, di miele di acacia, con raffinate note di crosta di panettone biscottato.

SAPORE: ottima la consistenza e la cremosità, morbido, sapido e con una bella vena acidula ben amalgamata con la struttura del vino, lungo e persistente con note di frutta bianca, leggermente vegetale balsamico e con finale di torrone alle nocciole nel retrogusto.

Si può bere preferibilmente da aperitivo ma può essere utilizzato da tutto pasto, salumi in generale (ottimo l'accostamento con la mortadella), carni bianche, carpaccio di manzo, pesci di mare, crostacei e caviale.

FORMATI: bottiglia da 750 ml, Magnum da 1,5 lt / 3,00lt / 6,00 lt

TENUTA COLOMBAROLA

Località Colombarola • Fraz. Trevozzo Strada prov.le 412 • 29031 Alta Val Tidone (PC)

Tel. +39 0523 863932 • Cell. +39 331 1464265

info@tenutacolombarola.com • www.tenutacolombarola.com