



Mainerdo[®]

SPUMANTE BRUT ALTA LANGA METODO CLASSICO



Spumante ottenuto con il metodo della rifermentazione in bottiglia di una cuveè composta per l'80% di Pinot nero vinificato in bianco e per il 20% di Chardonnay provenienti da vigneti di proprietà situati nel comune di Neviglie, da un vigneto di ha 0,38. Alla miscela di questi vini viene aggiunta un mix di lieviti selezionati da noi, che costituiscono un fattore di grande importanza per la qualità dello spumante e lo zucchero di canna blu della Martinica, opportunamente dosato che insieme provocano la rifermentazione o presa di spuma all'interno della bottiglia.

La sosta sui lieviti dura almeno 3 anni, per arricchire il bouquet e la finezza. Dopo questo periodo di maturazione e di invecchiamento vengono eseguite le operazioni di remuage e di degorgement (per eliminare la feccia); poi viene aggiunto il liqueur d'expédition, il particolare sciroppo che ne caratterizza il sapore. Questo liqueur d'expédition viene preparato appositamente da noi, con la macerazione in alcol di diversi frutti e spezie. La bottiglia, tappata con il tradizionale tappo a fungo e gabbietta metallica viene conservata in cantina alcuni mesi, prima di passare al confezionamento ed alla vendita. Il bicchiere "flute" o meglio il tulipano ne esaltano la spuma bianca ed esuberante, il perlage minuto e persistente, il colore giallo chiaro e brillante, il profumo sottile e piacevole ed un gusto morbido, corposo ed estremamente fruttato. Produzione limitata: n. 3000 bottiglie all'anno.

Vengono anche prodotti n. 150 Magnum da 1,5 l. circa.



Azienda Vitivinicola Mainerdo

Via Moretta, 20 – Neive (CN) – Piemonte – Italia – Tel. +39.0173.67056 – Fax +39.0173.67056
mainerdo@mainerdo.com - www.mainerdo.com