



*Mainerdo*<sup>®</sup>

# SPUMANTE BRUT BLANC DE NOIR 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, Treiso e Neive. 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 18 mesi, 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.



**Azienda Vitivinicola Mainerdo**

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