

BIASIOTTO



Primo Passo

Spumante Brut



Un prezioso spumante con distinta, non comune aromaticità, con dovizia che nutre e rimane. Asciutto, equilibrato, con sapore che appaga e convince, è il risultato di una lunga, lenta e controllata fermentazione.

Caratteristiche organolettiche

Vista

Colore giallo paglierino, brillante, con un perlage molto fine e molto persistente.

Olfatto

profumi intensi con note aromatiche e fruttate di mela, ananas, agrumi, ma anche di fiori di prato, da notare l'intensità e l'evoluzione delle sensazioni olfattive.

Gusto

Secco (residuo zuccherino 8-9 gr./l.), fresco, equilibrato, deciso e caratteristico. Riferite pienamente le aspettative create con la prima parte della degustazione, completandole con una piacevole persistenza gusto olfattiva.

Abbinamenti

l'ideale è il consumo come aperitivo, accompagnato da piccoli stuzzichini salati, ma anche l'abbinamento con primi come risotti o paste di media struttura può dare piacevoli sensazioni.

Metodologia di lavorazione

Dopo la vendemmia, l'uva viene versata in un rimorchio in acciaio inossidabile e immediatamente trasferita alla diraspatura/pigiatura, che separa i raspi dagli acini e successivamente pigia questi ultimi ottenendo il mosto con assieme le vinacce. Successivamente il pigiato viene trasferito

senza usare pressioni elevate e separa

liquida. A questo punto il mosto passa nelle vasche di acciaio a temperatura controllata dove inizia la fermentazione alcolica dopo l'aggiunta di lieviti selezionati. Quest'ultima fase è importantissima e determinante per il fermentazione (16/18°C).

Una volta ottenuto il vino nuovo, dopo una leggera centrifugazione, si lascia in contenitori di acciaio per almeno un mese, a contatto con le fecce, con controlli giornalieri dell'evoluzione del bouquet; quando si ritiene che sia il momento ideale, si introduce il vino base in autoclave per la produzione dello spumante. Una volta ottenuto lo spumante si raffredda il tutto a circa -2°C per un periodo che va dai due ai quattro/cinque mesi, dipende dall'evoluzione, sempre a contatto con la feccia nobile di rifermentazione che, a discrezionalità dell'enologo, viene periodicamente rimescolata alla massa.

Ultima fase l'imbottigliamento, eseguito ovviamente con macchinari in acciaio isobarici previamente sterilizzati a vapore e senza l'ausilio di alcun prodotto chimico.

À **Uve:**

100% Chardonnay

À **Zona di produzione:**

Comune di Codroipo

À **Sistema di allevamento:**

Guyot

À **N° di piante/ha:**

4.000

À **Produzione/ha:**

100 quintali

À **Epoca di vendemmia:**

Fine agosto

À **Principali caratteristiche del mosto alla spremitura:**

Grado zuccherino 18%, acidità fissa (espressa in acido tartarico) 9,0 g/l, Ph 3,0

Inserito con ottime votazioni nella Guida "Annuario dei migliori Vini Italiani" di Luca Maroni, RCS Libri.