TENUTA DI
CASEO®
OL TREPÒ P AVESE · LOMBARDIA

410 Chardonnay
2018

METODO CLASSICO VSQ

Dall'amore per l'eccellenza della Famiglia Tommasi nasce il "Metodo Classico" di Tenuta di Caseo: una miscela indissolubile fatta di conoscenza del territorio dell'Oltrepo' Pavese, di cura e dedizione per un Metodo Classico senza precedenti.

DESCRIZIONE SENSORIALE

Il vivido color giallo dorato funge da sfondo a un perlage sottile e continuo, dalla spuma soffice e cremosa. Al naso si percepisce ricco, con sentori di frutta bianca che vanno evolvendo in cedro e agrumi canditi. Al palato si presenta con una spiccata acidità e sapidità, con una tessitura media e una buona piacevolezza di beva dal finale lungo e morbido.

UVE

Chardonnay 100%

PROVENIENZA

I nobili vigneti della Tenuta Di Caseo utilizzati per questo Chardonnay Metodo Classico sono posizionati a un'altitudine di 410 mt. sul livello del mare, nel comune di Colli Verdi nell'Oltrepò Pavese.
Il terreno è in prevalenza argilloso con presenza di calcare attivo.
L'età media delle vigne è di vent'anni. L'impianto è a guyot con un'alta densità di 5.500 ceppi per ettaro. La resa per ettaro è di 90 q/ha. Le uve sono state raccolte nella seconda metà del mese di agosto.

VINIFICAZIONE

La vinificazione ha inizio con la pressatura soffice delle uve, dove il mosto fiore viene separato dal mosto di seconda pressatura. Il mosto fiore viene poi chiarificato e fermentato in vasche d'acciaio per dieci giorni a una temperatura controllata di 16,5°C. Dopo quattro mesi di affinamento in acciaio viene preparata la base spumante.

TIRAGGIO

Dopo otto mesi, il vino base viene immesso in bottiglie champagnotte con un ***liqueur de tirage*** composto da vino, zucchero e lieviti selezionati. Le bottiglie vengono poi tappate, pronte per essere coricate in cantina a rifermentare a una temperatura costante tra i 14°C e i 15°C.

AFFINAMENTO

36 mesi sui lieviti.

SBOCCATURA

Durante la sboccatura, avvenuta a Febbraio 2022, la bottiglia viene stappata, si elimina il residuo dei lieviti di rifermentazione e viene aggiunto il ***liqueur d'expédition***, firma dell'enologo che rende unico il vino. Infine, lo spumante viene tappato e lasciato a riposo in cantina.

ALCOL

12,5% by vol.

DOSAGGIO

Brut - 4,60 g/l di zuccheri residui.

ACIDITÁ

5,68 g/l.

PRODUZIONE

8.520 bottiglie

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Perfetto come aperitivo, è uno spumante che accompagna bene tutto il pasto. La sofisticata struttura si abbina in maniera eccellente a pietanze della cucina asiatica e a piatti più tradizionali come primi, risotti delicati e secondi leggeri a base di pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12°C

www.caseo.it

TOMMASI · FAMILY · ESTATES