

## 410 Chardonnay 2017

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'Oltrepò 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 Maggio 2021, 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 - 4,90 g/l di zuccheri residui.

### ACIDITÀ

7,30 g/l.

### PRODUZIONE

6.500 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](http://www.caseo.it)

