



I C A R P I N I



chiaror sul masso

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ NATURE
METODO CLASSICO 36 MESI

*"Spandea il suo chiaror per ogni banda la sorella del sole,
e fea d'argento gli arbori ch'a quel loco eran ghirlanda."
(G. Leopardi)*

Dopo essere stato pioniere nella spumantizzazione del Timorasso e aver visto le grandi potenzialità di evoluzione del vitigno anche nella versione spumantizzata ho deciso di azzardare ulteriormente, lasciando questo spumante a contatto con i lieviti per 36 mesi, dando la luce ad una versione di Chiaror Sul Masso in metodo classico.

Degustando questo spumante si possono subito apprezzare il suo carattere complesso, le note più evolute di miele e acacia si alternano con a quelle più floreali e fruttate, un perlage fine e persistente, chiude con ottima mineralità.

Annata: s.a.

Vol: 13%

Bottiglie prodotte: 1200

Vigna: Maddalena

Altitudine: 370-380 mt

Esposizione: nord, nordest

Allevamento: Guyot

Conduzione: Biologico Olistico

Vendemmia: Manuale in cassetta con selezione dei grappoli.

Vinificazione: Macerazione sulle bucce per 1 giorno, fermentazione spontanea con lieviti indigeni.

Maturazione: 12 mesi sulle fecce nobili in vasca d'acciaio.

Spumantizzazione: 36 mesi sui lieviti.

Affinamento: 6 mesi in bottiglia.

