



VINO SPUMANTE DI QUALITÀ EXTRA BRUT

Dilva



CLASSIFICAZIONE: Vino Spumante di Qualità (V.S.Q.)

SUPERFICIE VIGNETO: 0,30 ha

METODO DI VINIFICAZIONE: Vendemmia molto precoce, nell'ultima quindicina d'Agosto. L'uva viene raccolta a mano e posta in ceste di plastica forata. In seguito viene pressata direttamente con protezione dall'ossigeno ottenuta con il ghiaccio secco, ed il mosto viene sottoposto ad una decantazione statica. In seguito inizia la fermentazione alcolica che viene effettuata a temperature di 14-15°C. Tutto il ciclo produttivo che porta dalla fermentazione all'affinamento viene eseguito proteggendo il mosto con l'ausilio del ghiaccio secco. Finita la fermentazione il vino viene affinato in barrique per 4 mesi. In primavera si effettua il tiraggio, la fermentazione per la presa di spuma in bottiglia dura 20-25 giorni e viene eseguita in locali condizionati a 16 °C. Il vino resta "sur lattes" per almeno 18 mesi durante i quali a cadenza bimestrale i lieviti prodotti dalla presa di spuma vengono rimessi in sospensione con la tecnica del "coup de poignet". Trascorsi i mesi di affinamento si effettua la sboccatura e l'aggiunta della "liqueur d'expédition". Dilva in seguito si giova di un ulteriore mese di affinamento.

BOTTIGLIE PRODOTTE: circa 2500 bottiglie – 250 magnum.

RESE PER ETTARO: 100 ql/ha

DATI ANALITICI

Alcool: 12,5%vol.

Estratto secco netto: 18-19 g/litro

Acidità totale: 8,5 – 9 g/litro

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Petalo di rosa, con perlage fine ed abbondante;

Profumo: Fine ed incisivo, con evidenti note di lampone, frutti di sottobosco, rosa e chiude con note di tostatura;

Gusto: Dopo la bollicina "croccante" si svela un grande equilibrio giocato sulla mineralità. Profondo e molto persistente si chiude con un retrogusto di tipo sapido. Riemergono sensazioni retronasali che riportano ai frutti rossi.

ADA NADA Azienda Vitivinicola e Agriturismo

Via Ausario, 12 Località Rombone • 12050 TREISO (CN) • Italy • Tel. +39 0173 638127 • info@adanada.it