



TRIBUTO

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Una ricercata liqueur caratterizza questo brut con connotazioni gusto-olfattive speciali e di altissimo livello. Il perlage è fine e persistente, con spuma intensa, cremosa e di color giallo paglierino brillante. Al naso risulta intenso e raffinato con sentori di frutta matura sapientemente dosati, si percepiscono note di mela cotta caramellata. Al gusto è fresco, morbido e suadente, di grande struttura. Mantiene appieno tutte le sue qualità anche dopo parecchio tempo dall'apertura della bottiglia.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Questo metodo classico si presta ad una grande varietà di abbinamenti gastronomici, dai più semplici con formaggi stagionati, ai più sofisticati in aperitivi con ostriche o un prosciutto iberico.

Lo si può degustare a tavola con un rombo al tartufo o degli scampi alla griglia, ma anche abbinare a dessert come tarte tatin e cheesecake.

TERROIR

Pochi ettari nella zona dell'Oltrepò Pavese, per uve di grande pregio. Le viti sono situate tra 100 e 250 metri s.l.m. su un terreno prevalentemente calcareo a tessitura di medio impasto.

Il vigneto adotta un sistema di allevamento a Guyot con resa per ettaro di massimo 80 quintali. Talvolta si interviene con potatura estiva. La densità d'impianto è di 3500/4000 piante per ettaro.

ACIDITÀ TOTALE: 6,5 gr./l.

LONGEVITÀ: 6-8 anni

VINIFICAZIONE

La maturazione delle uve viene controllata per tutta l'estate e la vendemmia avviene al raggiungimento dei valori desiderati di acidità e grado zuccherino, solitamente anticipata. La vinificazione è in bianco con soffice pressatura. Il mosto ha una prima fermentazione in serbatoi inox a temperatura controllata. Nella primavera successiva, il vino base, viene assemblato con lieviti selezionati per la presa di spuma. L'affinamento in bottiglia prosegue per altri 36-48 mesi prima della sboccatura durante la quale verrà aggiunta un'esclusiva e ricercata liqueur.

VITIGNO: 90% pinot nero, 10% chardonnay



58 calorie



750ml



12,50% vol.



jakowine.it
info@jakowine.it

Strada Corte Garofolo 73
37135 Verona - Italy
Ph 045 502952 Fax 045 8207931
P.Iva 04142770371

