

# CORTE QUAIARA®

SPUMANTE METODO CLASSICO CUVÉE SACCOMANI-VENERI  
Brut VINTAGE 2008 – 120 mesi



**IT Denominazione:** V.S.Q.  
**Vitigni:** Pinot nero 80% e Chardonnay 20%.  
**Il territorio:** Colline moreniche.  
**Altitudine:** 150 - 250 m.s.l.m.  
**Esposizione vigneto:** Sud-Est.  
**Tipologia di terreno:** Franco sabbioso.  
**Sistema di allevamento:** Guyot semplice.  
**Età media delle viti:** 20 anni.  
**Densità di impianto:** Circa 6000 viti per ettaro.  
**Vendemmia:** Vendemmia anticipata a mano. Vinificate separatamente le varie particelle del vigneto. Epoca di raccolta prima e seconda decade di agosto.  
**Pigiatura:** prima ed unica spremitura soffice delle uve.  
**Fermentazione:** A temperatura controllata.  
**Affinamento:** Sui lieviti 120 mesi

**Dati analitici alla sboccatura:**

<b>Grado alcolico:</b> 12,50% vol.	<b>Acidità totale:</b> 5,67 g/l
<b>Zuccheri residui:</b> 5,8 g/l	<b>Ph:</b> 3,24
<b>Estratto secco:</b> 26,3 g/l	

**Caratteristiche dell'annata:** L'annata 2008 segnerà la storia di Corte Quaiara con la sua ricchezza e la sua generosità. Il 2008 è caratterizzato da uno sviluppo vegetativo delle viti regolare e senza incidenti, e da grappoli di dimensioni e quantità cospicui. Il clima è mite per gran parte dell'anno con un mese di agosto piuttosto fresco, ma nelle ultime settimane di maturazione l'aria del Garda si fa secca e calda decidendo così il carattere di questo millesimo.

**Esame organolettico:** dal colore chiaro e brillante, dai riflessi luminosi con striature dorate, ha un profumo intenso di crosta di pane appena tolto dal forno e di erbe di campo essiccate al sole.

In bocca è pieno suadente con sentori di frutta matura, di caffè, di mandorla.

Le note di mandorla e di cacao si mescolano progressivamente ai fiori bianchi ed ai fiori secchi. I sentori classici di frutti maturi completano l'insieme e vi appongono il sigillo di una maturità compiuta.

Ottenuto dalla prima ed unica spremitura soffice, la lenta e prolungata rifermentazione in bottiglia per 120 mesi ha esaltato l'unicità di questa annata.