

CORTE QUAIARA®

SPUMANTE METODO CLASSICO CUVÉE SACCOMANI-ENERI
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:

Grado alcolico: 12,50% vol.

Acidità totale: 5,67 g/l

Zuccheri residui: 5,8 g/l

Ph: 3,24

Estratto secco: 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.