VINO SPUMANTE BRUT BRICCONCELLO BIOLOGICO (ETICHETTA VERDE)

UVAGGIO:
Chardonnay (50%)
Vermentino (50%)

GRADO ALCOLICO:
11.5%

N° BOTTIGLIE/ANNO:
4000

ZONA DI PRODUZIONE:
Parrina
(Spumantizzato nella Provincia di Treviso)

VIGNETO:
Botte, Pini

TERRENO:
Limo-argilloso calcareo

RESA UVA/ETTARO:
90 q/ha

VENDEMMIA:
Raccolta a mano in cassette, selezione dei grappoli a nastro e vendemmiatrice automatica

RESA VINO/UVA:
≅ 60%

FERMENTAZIONE:
Durata 17gg
Temp. Media 16°C

SPUMANTIZZAZIONE:
Metodo Charmat, tipologia Brut

TAPPO:
Sughero

CARATTERISTICHE E TECNICHE DI PRODUZIONE

Le uve di Chardonnay e Vermentino utilizzate per la realizzazione di questo delizioso brut vengono vendemmiate precocemente a partire da metà Agosto. Dopo circa 15 giorni di affinamento sui lieviti, il prodotto viene spumantizzato nella zona di Treviso con metodo Charmat nella tipologia Brut.

ESAME VISIVO: Giallo paglierino brillante con perlage persistente.
ESAME OLFATTIVO: Piacevole e beverino con caratteristiche note fruttate eleganti, sensazioni di fiori bianchi e crosta di pane.
ESAME GUSTATIVO: Morbido e di notevole freschezza con un'acidità equilibrata ed una delicata sapidità.

CONSIDERAZIONI

Il Bricconcello è uno dei pochi Spumanti prodotto esclusivamente con uve della Maremma Toscana. Il suo nome è stato ispirato da un'opera di Mozart, "*Le Nozze di Figaro*".

ABBINAMENTI

Il Bricconcello è perfetto come aperitivo ed è ottimo anche come accompagnamento di antipasti, freschi piatti estivi , crostacei bolliti e fritto misto all'italiana.