

RICASOLI METODO CLASSICO MILLESIMATO 2020

Spumante pas dosé 36 mesi

VITIGNO

Chardonnay 100%.

ANDAMENTO STAGIONALE

L'andamento meteorologico nel 2020 si è caratterizzato con un inverno mite e poco piovoso. La primavera è proseguita con temperatura nella media e con scarse precipitazioni. Già dalla seconda decade di giugno, l'estate registra temperature massime sempre sopra i 30°C e una quasi totale assenza di precipitazioni.

VENDEMMIA

Le uve sono state selezionate e raccolte a mano la prima settimana di agosto 2020.

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice e fermentazione in vasca acciaio a temperatura controllata 16°C

TIRAGGIO

aprile 2021.

SBOCCATURA

aprile 2024 (36 mesi sui lieviti)

SCHEDA TECNICA

Alcol: 12,5 % vol. Residuo zuccherino: 2,73 g/l

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore giallo paglierino. Al naso crosta di pane, fiori e agrumi.
In bocca la bollicina è fine ed elegante. Sapido, con buona
Acidità che rende questo vino lungo e persistente

