

RICASOLI METODO CLASSICO MILLESIMATO 2021

Spumante Extra Brut 36 mesi
Chardonnay 100%

Alcol: 12,5% vol.
Dosaggio: 2,6 g/L



ANDAMENTO STAGIONALE

Il 2021 è stato caratterizzato da un inverno regolare e da una primavera fresca e piovosa, con temperature sotto la media e abbondanti precipitazioni nei mesi di aprile e maggio, essenziali per affrontare la siccità e le alte temperature estive. Tuttavia, le perfette condizioni climatiche di fine estate sono state determinanti nel garantire una vendemmia di ottima qualità. La ripresa delle piogge ha infatti portato ad un abbassamento delle temperature medie e ad una buona escursione termica, consentendo una perfetta maturazione delle uve.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve sono state selezionate e raccolte a mano dalla seconda metà di agosto 2021. Segue una pressatura soffice e una fermentazione in vasca d'acciaio a temperatura controllata (16°C). Ad aprile 2022 inizia la sosta sui lieviti che termina con la sboccatura in aprile 2025 (36 mesi).
