



RICASOLI

1 1 4 1

RICASOLI METODO CLASSICO MILLESIMATO 2021

Vino Spumante di qualità

Chardonnay

Metodo Classico Extra Brut 36 mesi sui lieviti

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.

VENDEMMIA

Le uve sono state selezionate e raccolte a mano dalla seconda metà di agosto 2021.

VINIFICAZIONE

Giunte in cantina, le uve sono state sottoposte a una pressatura soffice e successiva fermentazione in acciaio a temperatura controllata (16°C). Ad aprile 2022 è iniziata la sosta sui lieviti che è terminata con la sboccatura in aprile 2025 (36 mesi).

SCHEDA TECNICA

Alcol: 12,5% vol.

Dosaggio: 2,6 g/L

INFORMAZIONI

Ricasoli Metodo Classico è uno spumante millesimato che nasce da un'accurata selezione delle sole uve Chardonnay provenienti dai vigneti di Brolio. La purezza del vitigno e il racconto di una precisa annata sono ulteriormente esaltati dalla lunga permanenza sui lieviti.

