

CUPELLI SPUMANTI

SOCIETA' SEMPLICE AGRICOLA

Vino spumante di qualità L'EREDE BRUT METODO CLASSICO Millesimato
L'EREDE BRUT SPARKLING WINE Vintage – CLASSIC METHOD

TERRENO: medio impasto limo sabbioso ricco di fossili
marini e argille

SOILTYPE: medium sandy loam mixture rich in marine
fossils and clays

ESPOSIZIONE: Sud- ovest

EXPOSURE: South- west

UVAGGIO: Trebbiano toscano 100%

GRAPE VARIETY: Trebbiano toscano 100%

ALLEVAMENTO: Guyot

TRAINING SYSTEM: Guyot

VENDEMMIA: manuale, seconda metà di Agosto

HARVEST: handmade in the mid- August

VINIFICAZIONE: fermentazione alcolica a bassa temperatura
in tino di cemento

VINIFICATION: fermentation at controlled temperature
in cement vat

MATURAZIONE: seconda fermentazione in bottiglia
con maturazione sui lieviti per almeno 36 mesi
affinamento per 2 mesi dopo la sboccatura

MATURATION: second fermentation in the bottle
maturation on the yeasts for 36 months

Refining 2 months after degorgement

TITOLO ALCOLOMERICO: 12,5%

ALCOHOL STRENGTH: 12,5 % Vol

NOTE ORGANOLETTICHE: caratterizzato da un colore giallo paglierino con riflessi dorati, un perlage
fine e continuo e spuma abbondante e cremosa con buona persistenza di una tenue corona.

Profumo intenso di frutta gialla e agrumi canditi unito a fragranze di lievito.

Gusto persistente, ottima acidità, con un piacevole finale di frutta gialla e crosta di pane.

TASTING NOTES : it's characterized by a pale yellow colour and golden nuances, a light and
persistent perlage, a creamy foam with a good persistence of a slight crown. It has an intense and
fresh fragrance of yellow fruits, notes of candied citrus fruits combined with yeast fragrance. The
flavor is persistent, harmonious, good acidity with a pleasant final of yellow fruit and crusty bread.

BOTTIGLIE PRODOTTE/BOTTLES PRODUCED: 6.000

ABBINAMENTI: Perfetto a tutto pasto, con crudité, piatti a base di tartufo, piatti di carne o pesce.
Temperatura di servizio 8°C

FOOD PAIRINGS: it 's perfect with crudité, truffle dishes , meat and fish dishes

