

MASIERA

BRUT SPUMANTE

TIPOLOGIA DI SPUMANTE

Brut.

COLLOCAZIONE DEL VIGNETO

Località Costa di Breganze.

GIACITURA E TIPO DI TERRENO

Colline vulcaniche a 200 s.l.m. con esposizione a sud-est.

VARIETÀ DI UVA

Vespaiolo 60% Chardonnay 40%.

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice quindi fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata a 18-20 gradi.

PRESA DI SPUMA

Metodo Charmat lungo.

TENORE IN ALCOLI

12,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

4-6° C.

COLORE

Brillante il giallo paglierino tenue, attraversato da bollicine luminose fini e persistenti.

PROFUMO

Al naso si apre con profumi freschi di fiori di acacia, pesca gialla, pera, pompelmo ed erbe aromatiche come il timo.

GUSTO

L'attacco in bocca è deciso, vibrante. Risalta l'acidità che rimanda ai profumi agrumati, con una buona persistenza e un finale morbido e vellutato.

ABBINAMENTO

Ottimo come aperitivo, va bene anche con antipasti di pesce ma può reggere anche tutto il menù.

Il Masiera Brut è uno spumante metodo Charmat e prende il nome del vigneto da cui provengono le sue uve. Questo vigneto chiamato "*vignale sora a masiera*" si trova su una terrazza naturale sostenuta nella parte verso valle da un'antica masiera di sasso nero. Con tale termine in dialetto si indica un muretto di sassi a secco cioè senza malta e fu costruito dai nostri nonni con sassi neri provenienti dallo scasso del vigneto. Queste pietre derivano dalla disgregazione della roccia basaltica di origine vulcanica che si trova sotto alle radici dei nostri vigneti e sono molto importanti per la fisiologia della vite tanto da poter sostenere che contribuiscano alla mineralità del nostro "*Masiera*".

