

Masiera

Brut Spumante



TIPOLOGIA	Vino Spumante bianco 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	Vespaio 60% , Chardonnay 40%
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot capovolto detto "archetto alla cappuccina"
PRESA DI SPUMA	Metodo Charmat lungo
VENDEMMIA	Manuale nella seconda decade di Settembre
VINIFICAZIONE	Pressatura soffice quindi fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata a 18-20 gradi
AFFINAMENTO	In vasche di acciaio inox per 6 mesi
TENORE IN ALCOLI	12,5% vol
ACIDITÀ	7,6 g/l
RESIDUO ZUCCHERINO	12 g/l
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.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	4-6° C
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".