

Metodo Classico Extra Brut

LH2 Extra Brut

VERSION 14

Version 14, come gli anni trascorsi dalla prima uscita di questo vino. Una cuvée prodotta da uve di Verdicchio e Chardonnay fatte maturare sia in acciaio che in legno piccolo, per raggiungere una maggiore complessità aromatica. L'affinamento prolungato sui lieviti dà origine ad uno spumante dal carattere netto e di spessore.

Caratteristiche Generali

VENDEMMIA PREVALENTE:

2021

VITIGNI:

Verdicchio 78%, Chardonnay 22%

DATA INIZIO VENDEMMIA:

Chardonnay 9 agosto 2021, Verdicchio 25 agosto 2021

ANDAMENTO VENDEMMIALE

Annata 2021: dopo un inverno non molto freddo e sufficientemente piovoso, abbiamo avuto una primavera piuttosto fresca che ha ritardato il germogliamento della vite rispetto alle precedenti annate; la piovosità scarsa di questa stagione ci ha fatto vivere un'estate decisamente arida e molto calda per tutto il periodo. Una gestione oculata delle risorse idriche, della fertilità dei suoli e della chioma delle piante, è stata determinante per rimediare alle difficoltà causate dalla stagione, la resilienza della vite ha fatto il resto.

DENOMINAZIONE

Metodo Classico Extra Brut

VITIGNI

Verdicchio 78%, Chardonnay 22%

ZONA DI PRODUZIONE

Marche, Colline del Verdicchio

TERRENO

I vigneti, di età compresa tra gli otto e i trenta anni, sono situati nella fascia collinare che va dai 150 ai 350 metri sul livello del mare, sulle due sponde opposte della valle dell'Esino. I terreni, che risalgono a formazioni plio-pleistoceniche, si caratterizzano per essere molto profondi, franco argillosi e mediamente calcarei.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

RESA PER ETTARO

La resa dei vigneti non supera mai i 70-90 q.li per ettaro.

VINIFICAZIONE

Dopo una pressatura soffice il mosto fiore viene raffreddato rapidamente per poi essere decantato in maniera statica.

AFFINAMENTO

La fermentazione alcolica dello Chardonnay si svolge in vasche d'acciaio e il successivo affinamento avviene in legno piccolo. Il Verdicchio viene fatto fermentare e affinare in serbatoi di acciaio. Successivamente viene eseguito l'assemblaggio tra le basi da spumantizzare provenienti da diverse annate, per poi iniziare la presa di spuma a temperatura esterna controllata. L'affinamento in bottiglia per 25-30 mesi perfeziona la maturità e l'equilibrio di questo Metodo Classico. Il residuo zuccherino è pari a 3,9 gr/lit.

FORMATI DISPONIBILI

Bottiglie da 0,75 lt. 1,5 lt.

