



# Vulcano

**CUVÉE 2.1**

**METODO CLASSICO  
SPUMANTE  
BRUT**

**NOME** Vulcano - Cuvée 2.1  
**COMPOSIZIONE** 50% Chardonnay, 25% Pinot Bianco, 25% Durella  
**TERRITORIO** Monte Calvarina (Roncà)  
**SUOLO** Vulcanico, ricca presenza di roccia basaltica  
**SISTEMA DI COLTIVAZIONE** Guyot (Età vigne:18 anni)  
**ALTITUDINE** 600 m s.l.m. (Esposizione: Sud)  
**RESA** 90 q.li Ettaro  
**ACIDITÀ** 6.70  
**PH** 3.10  
**ZUCCHERI** 4 g/l  
**SOLFITI** 90 mg/l  
**PRODUZIONE** 16.000,00 bt

## VENDEMMIA

Raccolta manuale (I decade settembre)

## VINIFICAZIONE E MATURAZIONE

Diraspatura, macerazione pellicolare a freddo (5-7 °C) in pressa chiusa per circa 12/18 ore e pressatura soffice in saturazione di azoto a bassa temperatura. Decantazione statica del mosto fiore e fermentazione in acciaio. Terminata la fermentazione le fecce nobili vengono preservate eseguendo settimanalmente dei bâtonnage e conservate per 6 mesi. Affinamento in bottiglia sui propri lieviti per 18 mesi.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore:** Giallo paglierino con riflessi dorati

**Perlage:** Fine e persistente

**Aroma:** Spiccate note minerali a tratti iodate, poi gesso e pietra focaia. Sensazioni citrine di agrumi dolci, come cedro, mandarino e pompelmo. Delicate note floreali di acacia e zagara. In chiusura spezie dolci e mandorla.

**Gusto:** Fresco, sapido e cremoso, con una delicata nota ammandorlata

**GRADO ALCOLICO** 12,5% vol

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 4/6° C

## ABBINAMENTI

Indicato come aperitivo, da accompagnare con taglieri di salumi e formaggi, fingerfood, pesce crudo e frittare. Adatto a primi piatti leggeri e risotti.