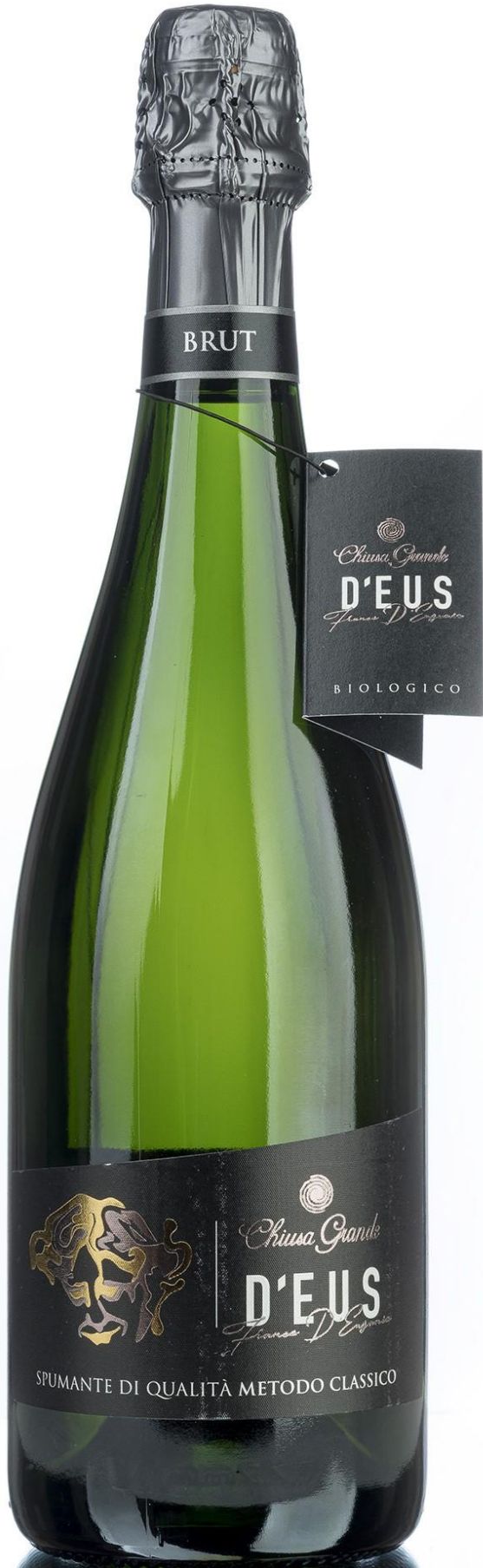



Chiusa Grande





D'EUS BIANCO
VINO SPUMANTE DI QUALITÀ BRUT- METODO CLASSICO
BIOLOGICO

UVE:

PECORINO-CHARDONNAY-MONTEPULCIANO

VENDEMMIA:

La raccolta viene fatta nelle ore fresche della giornata, manualmente in cassetta selezionando i grappoli migliori evitandone il danneggiamento. Le diverse tipologie di uve vengono vendemmiate e vinificate separatamente, al raggiungimento della maturazione tecnologica: livello zuccherino medio, pH basso e buon contenuto in acidi organici.

VINIFICAZIONE:

La vinificazione è quella tipica dei vini base-spumante: pressatura soffice delle uve intere, separazione del mosto fiore, decantazione e fermentazione del mosto limpido ad una T° di circa 18°C. con aggiunta di lieviti selezionati. Per ridurre al minimo l'utilizzo di coadiuvanti, in particolare l'anidride solforosa, viene utilizzata la tecnica dell'iperossigenazione che garantisce una naturale stabilità ossidativa del futuro vino.

A fine inverno i vini base spumante vengono assemblati, dolcificati con zucchero biologico e fatti rifermentare in bottiglia ad una T° di circa 13°C secondo le regole del "Metodo Classico" con l'aggiunta di lieviti bassi produttori di SO₂. Terminata la rifermentazione D'Eus Bianco rimane in affinamento sulle fecce per circa 60 mesi durante i quali il lievito cede al vino i suoi costituenti che sono il supporto organolettico e gustativo di questo spumante. Successivamente, mediante la tecnica del "remuage" le bottiglie vengono gradualmente portate dalla posizione orizzontale a quella verticale (messa in punta), affinché le fecce di lievito si raccolgano nella capsula sotto-tappo e vengono successivamente espulse.

Nella fase di "degorgement" previo congelamento dei colli della bottiglia. La fase finale è quella dell'aggiunta della "liquer d'expédition" per ripristinare il vino perso durante la fase del "degorgement", della tappatura ed etichettatura della bottiglia

PERMANENZA SUI LIEVITI / SBOCCATURA: 60 mesi / 2 mesi prima della commercializzazione

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

COLORE: Colore scarico, giallo tenue vivo, molto brillante; Perlage continuo e persistente di buona finezza

PROFUMO: Fine ed elegante, ampio ed intenso, fruttato con piacevoli sentori di agrumi e tipiche note di crosta di pane e brioche

SAPORE: Vivace e sapido, morbido e piacevolmente setoso, di buona struttura, finezza ed eleganza. Ottima persistenza gustativa e retrogusto a ricordare i piacevoli profumi

ABBINAMENTI: Frutti di mare, crudi e pietanze di pesce. Ottimo come aperitivo

CONSERVAZIONE: 8/10° tenendo la bottiglia coricata

ALCOOL: 12,5%

SERVIZIO: Servire a 8°/10°