

CAMILLO

SPUMANTE METODO CLASSICO - BRUT MILLESIMATO VSQ

VITIGNI

Garganega 33%, Chardonnay
33%, Pinot Nero 33%

COLTIVAZIONE

Biologica certificata

ALTITUDINE

da 200 a 500 M.S.L.M.

ESPOSIZIONE

Sud-est

TERRENO

Roccia calcarea

SUPERFICIE

5 Ha

ALLEVAMENTO

Guyot, Pergoletta
veronese

DENSITÀ

5.000 ceppi/ha

RESA CON SELEZIONE

50 hl/ha

ETÀ VITI

60 anni

VENDEMMIA

Settembre



"BOLLICINA DI LUNGA VITA"

Una bollicina raffinata, un vino dalla struttura minerale capace di sorprendere con profumi inaspettati donati dal blend di queste uve. Un prodotto che deriva da una lunga lavorazione (almeno 6 anni sui propri lieviti) per una lunga vitalità e freschezza.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

VINIFICAZIONE: Le uve raccolte separatamente per tipologia vengono pressate con estrema delicatezza e solo il mosto "fiore", cioè la primissima frazione di mosto che fuoriesce dagli acini, è destinata alla produzione delle basi vino. A fermentazione ultimata, le basi vino vengono assemblate per formare la cuvée da destinare alla spumantizzazione, secondo il metodo tradizionale.

Per la presa di spuma si usa solitamente mosto da uva Garganega passita, cioè la base del Recioto di Soave.

AFFINAMENTO: Le bottiglie appena riempite e pronte per la presa di spuma vengono poste nelle fresche cantine scavate nella roccia vulcanica, dove potranno, nel corso di almeno 6 anni, sviluppare quello straordinario bouquet tipico dei grandi spumanti di qualità a lungo affinamento sul lievito.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: Giallo paglierino con perlage fitto fine e persistente

PROFUMO: Fresco, complesso e ampio.

SAPORE: Equilibrato, tra i toni maturi e il timbro rinfrescante dell'acidità.

Formato: 0,75 l, 1,5 l

Alcool: 12°

Acidità totale: 5,5 g/l