



Francesca Poggio

Spumante Metodo classico

Gavi Docg

UVE: Gavi 100%

TIPOLOGIA: Spumante Metodo classico Docg

SUOLO: Argilloso e sabbioso, poco profondo con presenza di scheletro

TERRITORIO: Colline a nord di Gavi, in località Rovereto. Altitudine media 330 mt

IMPIANTO: Allevamento a guyot, 4.200 ceppi/ha, resa 95 q.li/ha, esposizione sud-ovest

COLTIVAZIONE: Conduzione in conversione biologica, inerbimento a file alterne, nutrizione con stallatico, nessuna defogliazione

VENDEMMIA: Raccolta manuale in cassetta a maturità enologica

VINIFICAZIONE: Pigiatura soffice delle uve con diraspatura, fermentazione e chiarifica statica in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Durante la primavera successiva alla vinificazione, si procede al tiraggio ed alla presa di spuma con permanenza sur lies, in bottiglia, per 48/60 mesi. Dopo la sboccatura, riposa in cantina per almeno 6 mesi, prima della vendita

DATI ANALITICI: Alcol 12,5% - Zuccheri residui 5 g/l - Acidità totale 5,2 g/l

NOTE ORGANOLETTICHE: Alla vista sfoggia un giallo intenso e dorato percorso da un perlage finissimo e discreto. Al naso racconta storie di piena maturità vestita di fragranza. Dolcezze di frutta evocano albicocche mature e mele golden mentre le fresche incursioni balsamiche svelano agrumi e si fondono con intriganti note tostate di biscotto. In bocca entra vellutato, polposo, lattico, con un perlage espressivo ed armonico. Si congeda con superiori persistenze nel segno della frutta matura mentre sale, acidità e dolcezza corrono in pieno equilibrio.

ABBINAMENTI: Torte di mele e pere, crostate di frutta, dolci lievitati come panettone, pandoro e colomba, pasticceria secca, zabaione alla malvasia, fresche macedonie di ananas, mele, pere, pesche gialle e nespole

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°C

