



# L'APE

## Spumante Metodo classico Brut

**UVE:** Cortese 100%

**TIPOLOGIA:** Spumante Metodo classico

**SUOLO:** Terre rosse da argille ferrettizzate, ghiaie e sabbie, moderatamente profondo con pH neutro e buona ritenzione idrica

**TERRITORIO:** Colline a nord di Gavi. Altitudine media 300 mt

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

**COLTIVAZIONE:** Conduzione in lotta integrata, inerbimento a file alterne, nutrizione con stallatico, nessuna defogliazione

**VENDEMMIA:** Raccolta manuale in cassetta a maturità enologica

**VINIFICAZIONE:** Pigiatura soffice delle uve, fermentazione e chiarifica statica in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Dopo la vinificazione, si procede al tiraggio ed alla presa di spuma con permanenza sur lies, in bottiglia, per 9 mesi. A seguito della sboccatura, minima aggiunta di solfiti e riposo in cantina per almeno 2 mesi, prima della vendita

**DATI ANALITICI:** Alcol 12,5% - Zuccheri residui 6 g/lit - Acidità totale 5,12 g/lit

**NOTE ORGANOLETTICHE:** L'Ape è il Metodo classico che interpreta perfettamente il gioioso rito dell'Aperitivo. Il suo giallo paglierino brillante rivela un perlage fine e persistente. Fresco e spigliato, si propone con sapide armonie che profumano di litchi ed agrumi gialli. Al gusto è fragrante, con una piacevole acidità ed una mineralità affascinante. Il finale esprime piacevole persistenza di pompelmo, mandarino e canna da zucchero.

**ABBINAMENTI:** Si esalta con olive verdi dolci, parmigiano, sfiziosità salate, olive all'ascolana e classiche tartine. Intrigante con salmone affumicato, vitello tonnato, frittore di verdure e crostacei e insalate di pollo. Golosissimo con la pizza ed il pollo fritto.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8°C

