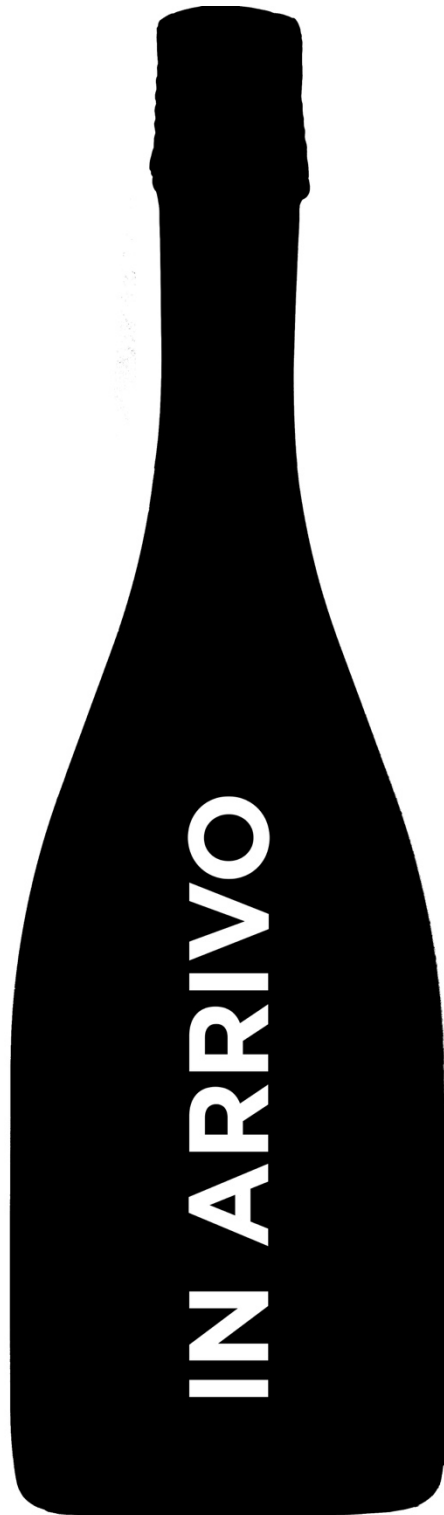




ANTICA CANTINA
LEONARDI



METODOCLASSICO

DENOMINAZIONE

Spumante Dosaggio Zero Lazio I.G.P. Bianco.

VARIETA' DELLE UVE

70% Chardonnay, 30% Riesling Renano.

TERRITORIO E VIGNETO

Altitudine: 450 metri s.l.m.

Esposizione: Est.

Terreno: Vulcanico medio impasto.

Anno d'impianto: 2000.

Allevamento: cordone speronato, 4500 ceppi per ettaro.

Resa per ettaro: 60 quintali di uva.

PRODUZIONE

Vendemmia: solitamente tra la fine di agosto e i primi di settembre.

Vinificazione: In bianco a bassa temperatura, circa 12°C, con pressatura soffice dell'uva intera e resa massima in mosto del 60%. Prima fermentazione condotta in acciaio. Rifermentazione in bottiglia con aggiunta di lieviti selezionati per la presa di spuma. Affinamento e permanenza sui lieviti per circa 36 mesi. Remuage manuale su pupitres, sboccatura con aggiunta di liqueur d'expédition.

Tiraggio: fine aprile.

Affinamento sui lieviti: 36 mesi

Dosaggio alla sboccatura: nessuna aggiunta di zuccheri.

NOTE DEGUSTATIVE

La Spuma: bianca esuberante e di ottima persistenza.

Colore: dorato luminoso con perlage molto elegante.

Profumo: ricco di sentori della panificazione con richiami minerali.

Sapore: il corpo ha eleganza, volume e vigore, grande complessità e piacevolezza. Aristocratico nell'insieme e dai ritorni lunghissimi.

Abbinamenti: seppie, ostriche e gamberi rossi.

DATI ANALITICI

Alcool: 12,5% Vol

pH: 3,16

Acidità Totale: 8,00 gr/lit

Acidità Volatile: 0,22 gr/lit

Zuccheri: < 1,00 gr/lit
