



ANTICA CANTINA  
LEONARDI



## METODOCLASSICO

---

### DENOMINAZIONE

Vino Spumante di Qualità Metodo Classico Dosaggio Zero

### 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:** fermentazione in bottiglia con aggiunta di lieviti selezionati per la presa di spuma. Affinamento e permanenza sui lieviti per circa 24 mesi. Remuage manuale su pupitres, sboccatura senza aggiunta di liqueur d'expedition.

**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/l

Acidità Volatile: 0,22 gr/l

Zuccheri: < 1,00 gr/l

---