



## SEGRETO BRUT METODO CLASSICO 2015

*La passione e le conoscenze ricevute da stage ed esperienze lavorative presso produttori di Champagne, ci hanno portato a sperimentare e trasferire i loro metodi di vinificazione e di fermentazione alle nostre uve. Il rapporto di collaborazione con l'amico Enologo e produttore di Champagne Julian Gout diplomato alla facoltà delle scienze di Reims-Champagne fra il nostro Enologo Lamberto Tosi e ci ha permesso di realizzare i nostri metodi classici. Frutto di ventiquattro mesi di maturazione nelle cantine ecco il primo Metodo Classico delle coste della Toscana, di Pinot nero e Chardonnay, ottenuto da uve raccolte manualmente la terza settimana di Agosto. Il colore giallo paglierino e i suoi profumi, ne fanno uno spumante veramente interessante. La sua freschezza lo rende ottimo per aperitivi ed il suo carattere deciso lo consiglia anche per pasti a base di pesce.*

### **Assemblaggio**

70% Pinot nero , 30% Chardonnay

### **Vinificazione**

*Con l'obbiettivo di ottenere il massimo dalle nostre uve, la raccolta è esclusivamente manuale . Le uve trasportate in piccole ceste alla cantina, vengono pressate dolcemente e messe immediatamente nelle couves. La fermentazioni, alcolica avviene in contenitori inox termoregolamentati, a 16° per 10/12 giorni e l'affinamento prosegue in acciaio per 6 mesi. Agli inizi di marzo avviene la mis en bouteille per la presa di spuma grazie all'aggiunta di lieviti selezionati dall' Istituto Enologico dello Champagne di Epernay. Le bottiglie vengono messe a riposare nelle nostre cantine per 22 mesi. Manualmente con l'aiuto delle pupitres si procede poi a far discendere lentamente i lieviti lungo il collo della bottiglia in attesa del degorgement. Una volta degorgiate "gennaio 2018" si aggiunge il "liquer", formato essenzialmente dal nostro vino Chardonnay, senza ulteriori aggiunte di zuccheri e bassi contenuti di solfiti, per ottenere il nostro metodo classico dosage Zero. Il "Segreto" prosegue l'affinamento in bottiglia per altri 2/3 mesi prima della commercializzazione.*

### **Degustazione**

*Colore intenso e una bella limpidezza. Al naso è molto profumato e i frutti sono ben presenti nel vino, in bocca rotondo e ben equilibrato. Per il Segreto Brut Metodo Classico la gradazione alcolica è di 12.5°. Temperatura di servizio 8/10°C.*

### **Età delle vigne**

6/10 anni.

4.500 ceppi 4.000 bottiglie prodotte

Enologo: Lamberto Tosi

Julian Gout

**Tenuta Mariani - Azienda Agricola** , Via Crocicchio 519 55054 Bozzano Lucca

[www.segretodelcastello.it](http://www.segretodelcastello.it), e-mail [info@segretodelcastello.it](mailto:info@segretodelcastello.it)