



SEGRETO FUT DE CHENE BRUT METODO CLASSICO 2014

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 fra l'amico Enologo e produttore di Champagne Julian Gout diplomato alla facoltà delle scienze di Reims-Champagne e il nostro Enologo Lamberto Tosi ci ha permesso di realizzare i nostri metodi classici. Frutto di venti mesi di maturazione nelle cantine ecco il nostro Segreto brut metodo classico fut de cheine. Ottenuto da uve raccolte manualmente la terza settimana di Agosto . Il colore giallo paglierino e i suoi profumi , ne fanno un vino veramente interessante. La sua freschezza lo rende ottimo per aperitivi ed il suo carattere deciso lo consiglia per pasti a base di pesce.

Assemblaggio 50% Pinot nero , 50% 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, per il pinot nero ed in barriques di rovere per lo chardonnay. 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 24 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, aprile 2017, si aggiunge il liquer d'espédition e si rabocca con vino bianco chardonnay, per ottenere il nostro metodo classico Il "Segreto fut de chene" prosegue l'affinamento in bottiglia per altri 3/4 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 fut de chenem Brut Metodo Classico la gradazione alcolica è di 12.5°. Temperatura di servizio 8/10°C.*

Età delle vigne: 3/7 anni. 4.500 ceppi 1.500 bottiglie prodotte

Enologo Lamberto Tosi e Julian Gout

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

Tel.334 6240890 www.segretodelcastello.it, e-mail info@ segretodelcastello.it