



## INGANNO 572 EXTRA BRUT

### METODO CLASSICO RIESLING VS

Da un vigneto situato a un'altitudine di circa 350 metri s.l.m. nasce questo Metodo Classico. I terreni ricchi di calcare e le notti fresche esaltano il riesling italico, preservandone i profumi e la tipicità. La vendemmia avviene nell'ultima decade di agosto: per le basi spumante, infatti, la raccolta è anticipata per ottenere un'alta acidità e garantire così freschezza al prodotto. Le uve, vendemmiate a mano in piccole cassette per mantenere il più possibile integri i grappoli, subiscono una pressatura soffice per estrarre solo gli aromi di maggior qualità. L'affinamento in bottiglia è di 9 mesi con deposito in cataste a temperatura controllata e sboccatura *à la glace* effettuata dalla nostra azienda.

L'azienda è in conversione biologica: il terreno è coltivato seguendo il precetto agroambientale con il minimo utilizzo di sostanze antiparassitarie e insetticidi.

#### *Caratteristiche del vigneto*

**Tipo di allevamento:** spalliera

**Tipo di potatura:** Guyot

**Esposizione:** nord-ovest

**Ceppi per ettaro:** 4.000-4.500

**Resa per ettaro:** 95 quintali

#### *Note di degustazione*

**Vista:** colore giallo paglierino con riflessi dorati. *Perlage* fine e persistente.

**Olfatto:** fruttato, con netto ricordo di mela renetta appena raccolta.

**Gusto:** rotondo, avvolgente, sfoggia grande freschezza e buona persistenza.

**Abbinamenti:** ottimo come aperitivo, dà il meglio di sé con *finger food* e *sushi*.

**Temperatura di servizio:** 6-8 °C