

WILDBACHER METODO CLASSICO

EXTRA BRUT

DENOMINAZIONE: "Wildbacher Metodo Classico" Extra Brut.
CLASSIFICAZIONE: VSQ (Vino Spumante di Qualità).
TIPOLOGIA: vino spumante extra brut rosato.
UVE/VITIGNO: Wildbacher in purezza, originario dalla Stiria (Austria).
ZONA DI PRODUZIONE: vigneti aziendali di Col Sandago, nel Comune di Susegana (TV).
TERRENO: argilloso calcareo, con scheletro in arenaria.
RESA: 50/60 Q.li/ha.
VENDEMMIA: manuale, durante la prima decade di settembre.
VINIFICAZIONE: pigiadiraspatura delle uve e breve macerazione sulle bucce. Decantazione statica del mosto e fermentazione a temperatura controllata (18-20 °C).
SPUMANTIZZAZIONE: in bottiglia per la durata di 24-36-42 mesi a seconda delle annate.

PROFILO ORGANOLETTICO

ASPETTO: brillante, con spuma fine e persistente.
COLORE: rosato scarico.
PROFUMO: ampio, fruttato e floreale insieme, con evidenti note di frutti di bosco e crosta di pane.
GUSTO: asciutto, armonico ed equilibrato, con grande persistenza e rispondenza retro-olfattiva.
ABBINAMENTI: si accompagna molto bene con formaggi freschi ed erborinati. Ottimo anche con pesce e carni bianche.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 °C, raffreddando poco prima dell'uso.

DATI ANALITICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 12% Vol
ACIDITÀ: 5,7 g/l
ZUCCHERI RESIDUI: < 3 g/l
FORMATO: 750 ml

NAME: "Wildbacher Metodo Classico" Extra Brut.
CLASSIFICATION: VSQ (Quality Sparkling Wine).
TYPE: extra brut rosé sparkling wine.
GRAPE VARIETY: pure Wildbacher, which originates from Styria (Austria).
PRODUCTION AREA: Col Sandago company vineyards in Susegana (TV).
SOIL: calcareous, clayey, with sandstone subsoil.
YIELD: 5.000/6.000 kg/hectare.
HARVEST: grapes are hand-picked in mid-September.
VINIFICATION: pressing and destemming followed by brief maceration on the skins. Static decantation of the must and temperature-controlled fermentation (18-20 °C).
SECONDARY FERMENTATION: bottle-ageing for 24/36/42 months depending on the vintage.

TASTING NOTES

APPEARANCE: brilliant, with a fine and persistent perlage.
COLOUR: pale rose.
AROMA: generous, fruity and floral, with distinct notes of berries and bread crust.
FLAVOUR: dry, harmonious, balanced and lingering, with a pleasant nose-palate harmony.
SERVING SUGGESTION: ideal accompaniment to fresh and blue cheeses. Also excellent with fish and white meat.
SERVING TEMPERATURE: 6-8 °C, chill slightly before serving.

ANALYTICAL DATA

ALCOHOL CONTENT: 12% Vol
ACIDITY: 5.7 g/l
RESIDUAL SUGAR: < 3 g/l
BOTTLE: 750 ml

