



## VINO SPUMANTE DI QUALITÀ - BRUT 100

CLASSIFICAZIONE: Vino Spumante di Qualità (V.S.Q.)

METODO DI VINIFICAZIONE: Vendemmia molto precoce tra la fine del mese d'Agosto ed i primi giorni di settembre. L'uva viene raccolta a mano e posta in ceste di plastica forata. In seguito viene pressata in maniera molto delicata per non estrarre il colore, con protezione dall'ossigeno ottenuta con il ghiaccio secco. Il mosto viene poi sottoposto ad una decantazione statica. In seguito inizia la fermentazione alcolica che viene effettuata a temperature di 14-15°C. Tutto il ciclo produttivo che porta dalla fermentazione all'affinamento viene eseguito proteggendo il mosto con l'ausilio del ghiaccio secco. Finita la fermentazione il vino viene affinato restando in sosta sur lie per alcuni mesi. In primavera si effettua il tiraggio, la fermentazione per la presa di spuma in bottiglia dura 20-30 giorni e viene eseguita in locali condizionati a 16 °C. Il vino prosegue la sua maturazione "sur lattes" sino alla sboccatura durante la quale viene aggiunta la "liqueur d'expédition". 100 in seguito si giova di un ulteriore mese di affinamento in bottiglia.

BOTTIGLIE PRODOTTE: circa 2000 bottiglie.

### DATI ANALITICI

Alcool: 12,5%vol.

Estratto secco netto: 18-19 g/litro

Acidità totale: 6,5 – 8 g/litro

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Giallo paglierino con brillanti riflessi dorati, perlage fine ed abbondante;  
Profumo: Fragrante, con ricordi floreali e leggere note speziate accompagnate dai sentori di lievito;

Gusto: Inizio bocca suadente e morbido, la viva vena acida poi, sorregge ed accompagna il sorso assieme alla bollicina ben integrata. Termina lasciando la bocca molto pulita con un delicato retrogusto che rimanda al lievito ed alla salinità dei terreni.



**ADA NADA Azienda Vitivinicola e Agriturismo**

Via Ausario, 12 Località Rombone • 12050 TREISO (CN) • Italy • Tel. +39 0173 638127 • info@adanada.it