

I MONOVITIGNI Il legame diretto con il vigneto

Peri Brut Millesimato

Talento – Vino Spumante di Qualità

Il vino base da spumantizzare secondo il Metodo Classico proviene da uve Chardonnay raccolte prematuramente per conservare un livello di acidità più elevato che possa permettere al vino di far fronte al lungo periodo di lavorazione.

La vinificazione viene effettuata con lieviti a lenta fermentazione nelle botti di acciaio tenute ad una temperatura controllata tra i 18° e 22°C. Giunti alla primavera successiva inizia con il tirage la lunga e delicata fase di spumantizzazione e di maturazione per il vino che, già imbottigliato, viene messo a riposo in cataste tenute al buio degli ambienti della cantina.

La temperatura costante di 11°-12°C favorisce il lento lavoro dei lieviti selezionati che trasformano lo zucchero residuo in alcool e in anidride carbonica naturale: il perlage.

Solo dopo due anni di permanenza sui lieviti Peri Talento è pronto: si inizia così la pratica della sboccatura e dell'aggiunta della liqueur d'expédition della Casa per renderlo più equilibrato, morbido ed elegante.



Colore: limpido, giallo paglierino brillante con perlage finissimo, persistente ed abbondante, quasi cremoso.

Profumo: bouquet vivace ed ampio, ricco e persistente. Sfumato ma deciso il caratteristico profumo di crosta di pane dato dall'utilizzo in lavorazione di lieviti selezionati, accompagnato da delicate note di frutta secca come mandorla, nocciola, fichi secchi e di appena accennate note di spezie, chiodi di garofano sopra tutte.

Sapore: Secco, piacevolmente sapido e fresco. Ottima struttura, fine ed equilibrato.

Vitigni: 100% Chardonnay.

Prodotto dal: 1980. ("Talento" utilizzato dal 2010, in accordo con l'Istituto Talento Italiano - www.talento.to).

Produzione media annua di bottiglie: 10.000

Formati di bottiglie: mezza 0,375 l, formato intero 0,75 l., Magnum 1,5 l., Jeroboam 3 l. e Mathusalem 6 l.

Annata attualmente in vendita: 2010

Tiraggio: maggio 2011

Sboccatura: 2014

Residuo zuccherino: 10 grammi per litro.

Gradazione alcolica: 12,50% Vol.

Temperatura di servizio consigliata: 8°C.

Bicchieri consigliati: la flûte, il calice.

Abbinamenti: ideale per l'aperitivo, viene valorizzato in abbinamento a stuzzichini con salmone, maionese, verdure pastellate e fritto leggero. Ottimo anche a tutto pasto.

