



TENUTA
MADDALENA

Italian wine

TEMPESTA

*Vino Spumante di qualità Brut
Metodo Classico*



Alcool: 12,5 % vol

Residuo zuccherino: 6g/l

Zona di produzione: Volta Mantovana

Vitigni: 100% Chardonnay

Sistema d'allevamento: Archetto semplice

Produzione: 100 ql per ha

DEGUSTAZIONE

Si presenta con un colore giallo dorato e un perlage fine e persistente. Minerale e fresco e al contempo armonioso e di grande personalità. Le note fresche e fruttate di mela e agrumi si accostano a fragranze di vaniglia e pane tostato con una lunga persistenza al palato

VINIFICAZIONE

I grappoli di Chardonnay vengono raccolti a mano intorno alla metà del mese di Agosto al fine di mantenere un buon livello di acidità, elemento fondamentale per la longevità e freschezza di uno spumante metodo classico. In seguito alla diraspatura l'uva viene sottoposta a pigiatura soffice, le bucce vengono separate dal mosto fiore che procede nel processo di fermentazione a carico di lieviti selezionati, con controllo costante della temperatura.

Il vino viene poi imbottigliato e sottoposto alla presa di spuma: processo attraverso il quale viene favorita la seconda fermentazione all'interno della bottiglia grazie all'aggiunta di una miscela costituita da vino, zucchero e lieviti selezionati (detta liqueur de tirage). L'affinamento in bottiglia a contatto con i lieviti ha una durata di 24 mesi, al termine dei quali si procede all'operazione di "remuage" che culmina con il posizionamento delle bottiglie su punta. Le bottiglie vengono successivamente sboccate e colmate con una "liqueur d'expédition" (una miscela speciale elaborata dal nostro enologo contenente vino della stessa annata della base vinaria più ingredienti selezionati che determinano il carattere del vino) che porterà il nostro spumante ad un dosaggio "Brut" (circa 6 gr/l).

ABBINAMENTI

Ideale per l'aperitivo ma anche con piatti delicati di pesce, anche crudo e salumi poco stagionati.

Temperatura di servizio consigliata: 6-8 °C