

WINE

CLUB 62 METODO CLASSICO BRUT Cuvée Prestige



METODO CLASSICO BRUT VITIGNO

Il Club62 Brut ottenuto col Metodo Classico, ossia con la presa di spuma in bottiglia. Le uve utilizzate sono il Pinot bianco e lo Chardonnay in percentuali che variano in base alla qualità delle uve. La prima fermentazione dello Chardonnay e di una parte di Pinot bianco avviene in acciaio mentre la rimanente quota di Pinot bianco fermenta in legno. Entrambe le tipologie si affinano per alcuni mesi sui propri lieviti mentre è alla fine dell'inverno che si procede all'assemblaggio. A seguire l'avvio della seconda, fondamentale, fermentazione: quella in bottiglia. La successiva sosta del vino a contatto coi lieviti prevede una durata minima di 60 mesi. La sboccatura e una piccola aggiunta di liquer d'expédition chiudono il ciclo di produzione e le bottiglie, dopo una sosta di alcuni mesi in cantina, sono pronte per essere degustate. Il Club62 Brut viene prodotto solo nelle annate particolarmente favorevoli, in questi casi la bottiglia viene millesimata ossia porta l'annata di raccolta delle uve.

DESCRIZIONE

L'aspetto visivo si caratterizza per un colore giallo paglierino di buona intensità e un perlage fine e persistente. L'olfatto è delicato ma complesso, con un ventaglio aromatico che spazia dalla frutta secca alla frutta tropicale, dalle note di lievito a delicati sentori minerali. Al gusto è fresco, equilibrato, armonico e ben strutturato.

CONSIGLI PER LA CONSERVAZIONE E IL SERVIZIO

Conservate sempre le bottiglie coricate, in luogo fresco e al buio mettendole in frigo solo per il tempo necessario a portarle a temperatura. Per servirlo nel modo più corretto inclinate la bottiglia di 45° e togliete il tappo lentamente, facendo sfiatare dolcemente il gas senza fare il "botto". Versate nel calice tenendo in mano lo stesso e inclinandolo verso la bottiglia.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI

Il Club62 Brut è ideale come vino da aperitivo, da antipasti e primi piatti di pesce. Non è azzardato comunque definirlo "da tutto pasto".

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servirlo a 4/5 °C