



ACQUISTATO IL

"410" Chardonnay Metodo Classico Brut 2018

2018

Complessità, armonia ed equilibrio



La Vigna

Terreno Calcareo

Esposizione Sud Est

Allevamento Guyot

Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino spumante

Provenienza Lombardia

Uve chardonnay 100%

Gradazione 12,5% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 5 anni da oggi

Abbinamento Aperitivo

Vinificazione La vinificazione ha inizio con la pressatura soffice delle uve, dove il mosto fiore viene separato dal mosto di seconda pressatura. Il mosto fiore viene poi chiarificato e fermentato in vasche d'acciaio per dieci giorni a una temperatura controllata di 16,5°C. Dopo quattro mesi di affinamento in acciaio viene preparata la base spumante. **TIRAGGIO:** Dopo otto mesi, il vino base viene immesso in bottiglie champagnotte con un liqueur de tirage composto da vino, zucchero e lieviti selezionati. Le bottiglie vengono poi tappate, pronte per essere coricate in cantina a rifermentare a una temperatura costante tra i 14°C e i 15°C. **AFFINAMENTO:** 36 mesi sui lieviti

Sensazioni

Il vivido color giallo dorato funge da sfondo a un perlage sottile e continuo, dalla spuma soffice e cremosa. Al naso si percepisce ricco, con sentori di frutta bianca che vanno evolvendo in cedro e agrumi canditi. Al palato si presenta con una spiccatà acidità e sapidità, con una tessitura media e una buona piacevolezza di beva dal finale lungo e morbido.

Nasce da uve Chardonnay, coltivate su terreni argillosi-calcarei a 410 metri di altitudine, nel cuore dell'Oltrepò Pavese. Stiamo ovviamente parlando di 410, Metodo Classico Brut di Tenuta di Caseo. I vigneti della Tenuta, caratterizzati da un'età media di vent'anni, beneficiano di un microclima ideale per la coltivazione dello Chardonnay. Le colline verdi, l'esposizione al sole e la natura calcarea del terreno creano un connubio perfetto che si traduce in uve ricche e aromatiche. Dopo la vendemmia manuale, le uve vengono sottoposte a una pressatura soffice e una fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Il vino base, quindi, viene imbottigliato per dar vita alla seconda fermentazione e alla lenta maturazione di ben 36 mesi in contatto con i lieviti. Questo lungo periodo di affinamento regala allo spumante complessità, armonia ed equilibrio. Colore giallo dorato brillante, impreziosito da un perlage fine e persistente, al naso si rivela un ventaglio di profumi intensi e complessi, che spaziano dai sentori di frutta bianca matura, come pesca e mela, a note floreali di ginestra e acacia, fino a sfumature citriche di cedro e di liquirizia. In bocca, invece, conquista con la sua freschezza vibrante e la sua acidità ben integrata. La nota minerale si intreccia bene con note di frutta secca e crosta di pane, regalando un finale lungo e persistente. Perfetto come aperitivo, può accompagnare salumi, formaggi e tartine. Da provare anche con risotti di pesce e secondi a base di carni bianche. Ottimo anche con la pizza gourmet e i piatti della cucina asiatica.

Tenuta di Caseo è un vero tesoro vitivinicolo che si estende su una vasta area di 120 ettari, di cui 90 coltivati a vigneto. Ci troviamo nell'Alta Valle Versa, nel cuore dell'Oltrepò Pavese. Questa nobile proprietà, risalente al 1200, unisce la ricchezza storica a un terroir straordinario, perfetto per la produzione di vini spumanti d'eccellenza. L'Oltrepò Pavese, del resto, è una regione vitivinicola unica, talvolta definita la Toscana del Nord o il vecchio Piemonte. Qui Tenuta di Caseo ha trovato il luogo ideale per la coltivazione del Pinot Nero, vitigno nobile e complesso, che trova nella provincia pavese un habitat naturale. Nei vigneti aziendali, poi, Chardonnay e Moscato, tutti allevati nel rispetto di stringenti standard di qualità e basse rese. I vigneti di maggior pregio della Tenuta si affacciano dai versanti sud o sudovest sulle alture più elevate, dove le condizioni sono perfette per la produzione di spumanti di alta qualità. Da anni l'azienda è entrata a far parte della galassia controllata dalla veneta Tommasi. E proprio grazie all'impegno dell'enologo Giancarlo Tommasi, oggi Caseo produce un Pinot Nero di assoluta eccellenza.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese