



ACQUISTATO IL .....

"410" Chardonnay Metodo Classico Brut 2018

2018

## Complessità, armonia ed equilibrio



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.

### 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 spiccata acidità e sapidità, con una tessitura media e una buona piacevolezza di beva dal finale lungo e morbido.

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

customer.service@svinando.com - 011-19467821