

CASA E. DI MIRAFIORE

PIEMONTE DOC SPUMANTE

UVE DA CUI È PRODOTTO Pinot nero - Chardonnay

PRODUZIONE MEDIA 4.300 ceppi/ettaro

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA Piemonte.

CARATTERISTICHE DEI VIGNETI

Colline esposte ad est, caratterizzate da Terreni costituiti da argille bianche intervallate da strati di sabbie calcaree

VINIFICAZIONE

L'uva raccolta in cassette da 20 chili circa viene direttamente versata in pressa per una spremitura soffice e delicata. Il mosto ottenuto viene immesso in serbatoi termocondizionati per la decantazione statica. La fermentazione viene condotta in serbatoi di acciaio inox a bassa temperatura (18-20 °C). Il vino viene mantenuto sulle fecce fini fino a primavera. A questo punto viene realizzata la cuvée unendo i vini provenienti dai diversi vigneti. Nel mese di maggio il vino affronta una seconda fermentazione, quella in bottiglia, seguita da un processo di maturazione sui lieviti, nell'ambiente fresco, buio e protetto delle cantine, in ossequio alle più rigorose regole dello Spumante Metodo Classico.

AFFINAMENTO

La riserva provata di Mirafiore affina nelle cantine per un periodo molto lungo non inferiore a 15 anni.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Lo spumante versato nel calice presenta un colore biondo dorato con riflessi verdi. Il perlage è finissimo e molto persistente. I profumi di grande intensità e complessità, ricordano il lievito del pane, note di frutta a polpa bianca e frutta secca tostata. In bocca si avverte una grande struttura e armonia, dovuta soprattutto al lungo periodo di affinamento.

GRADAZIONE ALCOLICA 12% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 6 - 8° C

VOLUMI DISPONIBILI Lt. 1,5 - 3

