

# 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

