



SPUMANTE METODO CLASSICO MAGDA PEDRINI

Gavi D.O.C.G. del Comune di Gavi

Colore: giallo paglierino leggero con leggeri riflessi verdolini, spuma fine e cremosa, perlage molto persistente

Profumo: delicato fruttato e fragrante con piacevoli sentori di frutta fresca e fiori bianchi su sfondo leggero di crosta di pane

Sapore: vivo e accattivante, di buon corpo e morbidezza

VIGNETO

Estensione: 1,2 ettari

Posizione: i vigneti sono esposti a sud-est, a un'altitudine di circa 300 mt slm

Terreno: marnoso-limoso, compatto

Vitigno: Cortese 100%

Forma di allevamento: Guyot

Ceppi per ettaro: 5.000 viti per ettaro

Resa per ettaro: il vigneto produce al massimo 6.000 litri di vino per ettaro

Vendemmia: le uve vengono attentamente selezionate alla raccolta, effettuata a mano nel mese di settembre, vendemmiate in cassette di piccole dimensioni (20 Kg)

VINIFICAZIONE

Dopo la pressatura soffice delle uve intere, i lieviti selezionati (*S. Cerevisiae*) vengono inoculati. La fermentazione alcolica è condotta ad una temperatura di circa 16°C, in serbatoi di acciaio inox termocondizionati. Dopo la decantazione, vengono effettuati i travasi e, durante l'inverno, avviene la stabilizzazione naturale.

Il tiraggio (rifermentazione metodo *Champenoise*) viene effettuato nella primavera successiva alla vendemmia.

Dopo 42/48 mesi di permanenza sui lieviti viene effettuato il "degorgement à la glace", per eliminare i sedimenti della fermentazione in bottiglia e caratterizzare la personalità di questo spumante.

A TAVOLA

Antipasti a base di pesce, fritture, primi piatti leggeri, sformati di verdure e formaggi teneri. Ideale anche a tutto pasto.

Ü

Temperatura di servizio: 10 °C