



Azienda Agricola  
**RICCHI**



## ***ESPRESSIONE 8 BRUT***

**Spumante Metodo Classico**

*Enologo: Dott. Alberto Musatti/Nico Danesi*

### **SCHEDA TECNICA**

<b>Ubicazione azienda:</b>	Loc. Festoni - Monzambano (MN)
<b>Altitudine:</b>	da 30 a 220 m s.l.m.
<b>Esposizione:</b>	Nord - Ovest
<b>Composizione del terreno:</b>	di tipo morenico con substrato arieggiato e permeabile
<b>Vitigni:</b>	Chardonnay 75 % Pinot Nero 15%
<b>Sistema di allevamento:</b>	Guyot - Casarsa
<b>Densità:</b>	3500-4000 Ceppi/ha
<b>Vendemmia:</b>	effettuate a mano, in cassette, a fine agosto
<b>Vinificazione:</b>	in bianco Il mosto ottenuto viene imbottigliato dopo qualche mese in rifermentazione seguendo poi tutte le varie fasi per la produzione del metodo classico per 30 mesi.
<b>Affinamento:</b>	riposa per 6 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.
<b>Acidità totale:</b>	6
<b>Residuo zuccherino:</b>	8 g/l
<b>Produzione annua:</b>	32.000 bott.
<b>Formati:</b>	750 ml
<b>Tipologia di bottiglia:</b>	champagnotta del peso di 1650 gr. Bott. per cartone: 6
<b>Titolo alcolometrico:</b>	13% vol.
<b>Modalità di servizio:</b>	servire a 6° - 8° C
<b>Abbinamenti:</b>	Tutto pasto con pietanze di pesce. Ottimo con affettati.

### **APPUNTI DI DEGUSTAZIONE:**

<b>Perlage:</b>	Molto fine e persistente
<b>Colore:</b>	giallo paglierino intenso
<b>Naso:</b>	Intenso e fragrante con note di lievito, crosta di pane e nocciola
<b>Palato:</b>	Decisamente secco con acidità vivace, buona consistenza e permanenza. Sicuramente equilibrato.