VSQ. Metodo Classico Extra-Brut Sarcastico

Vino Bianco Spumante Metodo Classico, prodotto con uve dei nostri vigneti in Langa.

Fresco, secco con un perlage molto fine e persistente.

Al naso diretto e ricco con note di lievito e crosta di pane, in bocca sapido e equilibrato.

Adatto come aperitivo e in abbinamento a antipasti e primi piatti delicati di pesce e verdure

Nome del prodotto: Sarcastico Extra-Brut
Denominazione: Metodo Classico Extra-Brut
Classificazione: VSQ
Colore: bianco
Tipologia: spumante
Alcool svolto: 12,5 %
Zucchero residuo: 2 g/l
Numero di bottiglie prodotte: 2000

VINIFICAZIONE

Metodo: vinificazione tradizionale in bianco della base con pressatura soffice e fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata a 16 gradi. Affinamento in barique di secondo passaggio. In seguito al tiraggio e alla rifermentazione, permanenza in bottiglia con i suoi lieviti per almeno 36 mesi.
Temperatura: 16 °C temperatura controllata
Durata: 12/15 giorni
Malolattica: no
Affinamento: in bariques di rovere e in bottiglia con lieviti
Tipo di botte: barrique
Tipo di legno: rovere francese
Livello di tostatura: medio
Tempo minimo in bottiglia: 36 mesi

VIGNA

Terreno: marnoso calcareo, argilloso
Metodo agricolo: convenzionale
Tipo di vendemmia: manuale in cassette

BOTTIGLIA

Peso della bottiglia vuota: 900 g
Potenziale d'invecchiamento: 5 anni
Dimensione del turacciolo: 26×45
Materiale del turacciolo: Sughero micro agglomerato birondellato
Tipo di bottiglia: Albeisa Metodo Classico
Numero di bottiglie per scatola: 6-12
Dimensione della scatola: 6 bot. 26x18x31 – 12 bott 26x32x34

Azienda Agricola Rusel
Frazione Tre Stelle, 18 – 12050 Barbaresco (Cuneo)
+39 0173 638280
+39 339 302 2902
info@rusel.it
P. IVA 03276850041