

VSQ Metodo Classico Extra-Brut

Vino Bianco Spumante Metodo Classico, prodotto con uva Chardonnay e Arneis proveniente dai 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
Vitigno: Chardonnay e Arneis
Denominazione: Metodo Classico Extra-Brut
Classificazione: VSQ
Colore: bianco
Tipologia: spumante
Paese/Regione: Barbaresco/Piemonte
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 barrique di secondo passaggio per 8 / 10 mesi. In seguito al tiraggio e alla rifermentazione, permanenza in bottiglia con i suoi lieviti per almeno 24 mesi.

Temperatura: 16 °C temperatura controllata

Durata: 12/15 giorni

Malolattica: no

Affinamento: 8/10 mesi in barrique e 24 mesi in bottiglia con lieviti

Tipo di botte: barrique

Tipo di legno: rovere francese

Livello di tostatura: medio

Tempo minimo in bottiglia: 24 mesi

VIGNA

% Uva/ Vitigno: 80 % Chardonnay 20 % Arneis

Terreno: marnoso calcareo, argilloso

Esposizione: sud/est

Metodo agricolo: convenzionale

Anno d'impianto: 1992 – 2008

Data della vendemmia: 25/08/2016

Tipo di vendemmia: manuale in cassette

Geocalcolizzazione: 44°42'16" N – 8°05'16" E

BOTTIGLIA

Peso della bottiglia vuota: 900 g

Data imbottigliamento: 20/03/2008

Potenziale d'invecchiamento: 5 anni

Dimensione del turacciolo: 26x45

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

ANALISI CHIMICHE

Estratto secco: 18,04 g/l

Acidità totale: 6,90 g/l (acido tartarico)

Acidità volatile: 0,60 g/l (acido acetico)

SO2 totale: 85 mg/l

SO2 libera: 30 circa mg/l



Azienda Agricola Rusel

Frazione Tre Stelle, 18 – 12050 Barbaresco (Cuneo)

+39 0173 638280

+39 339 302 2902

info@rusel.it

P. IVA 03276850041