

# *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 barrique di secondo passaggio per 8 / 10 mesi. 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:** 8/10 mesi in barrique e 36 mesi 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:** 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