



CHAPINAR *Metodo Classico* dosaggio Zero

PRIMA ANNATA: 2015

È il nostro metodo classico composto da CHardonnay, PINot nero e ARneis.

Uno spumante pas dosè, affinato 36 mesi sui lieviti prima della sboccatura.

L'invecchiamento rende questa bollicina più complessa sia al naso (con sentori di crosta di pane e lievito) che al gusto rendendola più piena ed elegante.

Il suo residuo zuccherino (< 2 gr/L) danno alla bollicina più carattere e più vivacità, ciò nonostante rimane piacevole e fine.

VITIGNO: Pinot Nero 50%, Arneis 10%, Chardonnay 40%

AREA DI PRODUZIONE: Castellinaldo d'Alba – Roero

TERRENO: sabbioso, con basse percentuali di limo e argilla

ESPOSIZIONE/ ALTITUDINE: 280-330 m

ALLEVAMENTO/ POTATURA: Guyot, coltivazione verticale

DENSITÀ D'IMPIANTO: 5.000 viti per ettaro

RESA PER ETTARO: 70 hl

VENDEMMIA: manuale tra fine agosto e inizio settembre

VINIFICAZIONE: pressatura soffice; fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata; massimo regime di fermentazione a 17 °C, protezione dal contatto con l'ossigeno durante la lavorazione. Successivamente si procede con la spumantizzazione per metodo classico.

IMBOTTIGLIAMENTO (TIRAGE): nel mese di marzo, quando il vino inizia la seconda fermentazione (in bottiglia)

AFFINAMENTO SUI LIEVITI (in bottiglia): 36 mesi

DOSAGGIO: non viene aggiunto zucchero nella fase di sboccatura (pas dosè)

ZUCCHERO RESIDUO: meno di 2 g/L

BOTTIGLIE ANNUE: 6.000

ABBINAMENTI: piatti di pesce, crudité, antipasti delicati, verdure, formaggi freschi

Formati: 0.75 L – 1.5 L – 3 L



Famiglia Flavio Marchisio