



CANTARUTTI ALFIERI

DIALOGO DI CANTALFIERI BLANC DE NOIR 2020 SPUMANTE METODO CLASSICO - BRUT

VITIGNO: ottenuto da uve 100% di Pinot Nero

FORMA DI CONDUZIONE: da vitigni di proprietà

ZONA DI PRODUZIONE: in D.O.C. Colli Orientali del Friuli

ETTARI DI PRODUZIONE: Ha 1,5 di Pinot Nero

VENDEMMIA: la raccolta delle uve è avvenuta a metà agosto del 2020, dopo un'accurata selezione. Le uve, raccolte in cassette, arrivate in cantina sono state raffreddate in un'apposita cella frigorifera fino a una temperatura di 8-9 gradi.

VINIFICAZIONE: le uve sono state pressate intere soffocemente mediante pressa pneumatica e il mosto ottenuto è stato posto in una vasca di acciaio per 12 ore a temperatura controllata per illimpidirsi. Travasato è stato fatto fermentare a temperatura controllata di 18° C. Mediante costanti e accurati controlli si è valutata la necessità di ulteriori travasi o altre operazioni di cantina. Il vino quindi è stato filtrato e preparato per la rifermentazione. Aggiunti al vino base i lieviti selezionati e lo zucchero in quantità definite, è stato imbottigliato, tappato con bidule e tappo metallico a corona. È rimasto a maturare sui lieviti in cantina per 36 mesi. Al momento individuato è stato posto sulle pupitre per ottenere la messa in punta necessaria per la completa pulizia della bottiglia mediante l'espulsione dei precipitati formati dalla rifermentazione. Dopo aver eseguito il dégorgeamento a **OTTOBRE 2023** la bottiglia è stata tappata e lasciata a riposare alcuni mesi prima di essere posta in vendita.

DEGUSTAZIONE: brillante colore giallo paglierino, con finissimo e persistente perlage. Al naso è subito elegante e sprigiona note agrumate, che ricordano il muschio e le erbe officinali, al palato invece si propone ancora con piacevoli note balsamiche e sapide. Elegante, raffinato da bere in ogni situazione, gastronomica e non.

ABBINAMENTO CONSIGLIATO: è un ottimo aperitivo, ma a tutto pasto regge il confronto con la cucina mediterranea e piatti a base di pesce sia crudo sia cotto. Davvero intrigante...

TEMPERATURA DI SERVIZIO SUGGERITA: 8°C

PRIMA ANNATA COMMERCIALIZZATA: 2014



Bicchieri Consigliati:

