



CANTARUTTI ALFIERI

EPILOGO DI CANTALFIERI SPUMANTE METODO CLASSICO BLANC DE NOIR 2004

LUXURY EDITION

VITIGNO: da uve 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 in alta collina

VENDEMMIA: la raccolta dell'uva è avvenuta durante la terza settimana di agosto 2004, leggermente in anticipo rispetto alla piena maturazione dato che la gradazione alcolica del vino base non deve superare i 11,5° alcolici, dopo un'attenta e accurata selezione delle migliori uve presenti nel vigneto. Le uve, raccolte in cassette, arrivate in cantina vengono raffreddate in un'apposita cella frigorifera fino a una temperatura di 8-9 gradi.

VINIFICAZIONE: le uve vengono pressate intere sofficemente mediante pressa pneumatica e il mosto ottenuto viene posto in una vasca di acciaio per 12 ore a temperatura controllata per illimpidirsi. Travasato viene fatto fermentare a temperatura controllata di 18° C. Mediante costanti e accurati controlli si valuta se necessita di ulteriori travasi o altre operazioni di cantina. Il vino viene filtrato e preparato per la rifermentazione. Aggiunti al vino base i lieviti selezionati e lo zucchero in quantità definite, viene posto in bottiglia e tappato con bidule e tappo metallico a corona. E' rimasto a maturare sui lieviti in cantina fino al 2018,ben 150 mesi. Al momento prescelto viene 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 degorgement la bottiglia è stata tappata e lasciata a riposare per altri 60 mesi prima di essere posta in vendita

DEGUSTAZIONE: invitante colore giallo oro, perlage sottilissimo, finissimo e persistente. Elegante e invitante al naso con evidenti aromi terziari armonizzati da invitanti percezioni di frutta caramellata, note di dattero, liquirizia, caffè tostato e whisky torbato. Vellutato, sapido al palato dove rimane fluido e sorprendentemente lungo e piacevolmente aromatico.

ABBINAMENTO CONSIGLIATO: spaghetti alla bottarga, tagliolini al tartufo, foie gras in padella o bloc de foie gras, burrata con acciughe del Cantabrico, mozzarella di bufala con granella di pistacchio di Bronte, tartufi di mare, ostriche, manzo di Kobe...cosa chiedere di più.

TEMPERATURA DI SERVIZIO SUGGERITA: 8°C

Prima annata commercializzata: 2004



Bicchieri Consigliato



AZIENDA CANTARUTTI ALFIERI Società Agricola Semplice Via Ronchi, 9 33048 San Giovanni al Natisone (Udine)

Tel. 0432756317 Fax. 0432936471 www.cantaruttialfieri.it e-mail: info@cantaruttialfieri.it