

CLARIUS BRUT CHARDONNAY



VITIGNI.

La cuvée di base per il Clarius si ottiene da uve Chardonnay prodotte sulle colline trentine, zona di spiccata vocazione spumantistica.

VINIFICAZIONE E PRESA DI SPUMA.

Le uve sono raccolte e selezionate a mano, vinificate secondo le più idonee tecniche enologiche (diraspatura, breve macerazione sulle bucce, pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata). Il vino "base" ottenuto è sottoposto successivamente a rifermentazione in botti di acciaio inox da 13.000 litri circa, con il metodo "Charmat" lungo e permanenza sui lieviti di circa 6 mesi. Successivamente lo spumante viene filtrato, ritoccato con lo sciroppo di dosaggio e infine imbottigliato sotto pressione a bassa temperatura.

DATI ANALITICI.

Alcool 12,5% vol.

Acidità 6 g/l.

Residuo zuccherino 5 g/l.

DATI SENSORIALI.

Clarius è secco ed elegante, con un bouquet complesso che ricorda il carattere dello Chardonnay ma anche il lievito; il sapore è equilibrato con perlage fine e persistente, fruttato e di buon corpo. Si nota la vaniglia data dalla fermentazione in barrique di circa il 10% del volume.

APPREZZABILITÀ.

Va servito fresco a 9 - 10°C, possibilmente giovane per gustarne la fragranza; può essere ottimo aperitivo ma anche consumato a tutto pasto con piatti non troppo saporiti.

GAMMA.

Clarius è prodotto nella bottiglia da 0,75 l e nel Magnum da 1,5 l.

