CÀ DEL GÈ
ENZO PADROGGI
Montalto Pavese

SPUMANTE BRUT CA' DEL GE' METODO CLASSICO 2018 D.O.C.G.

TIPO
Spumante metodo classico millesimato (sboccatura febbraio 2025 - 72 mesi sui lieviti)

VITIGNI
100% Pinot Nero

VINIFICAZIONE
uve che provengono da un unico vigneto dopo un'attenta selezione subiscono, immediatamente dopo la raccolta manuale, una pressatura soffice. Il mosto così ottenuto viene lasciato decantare e successivamente posto a fermentare a temperatura controllata (17 – 18°) in botti di acciaio. In primavera il vino base, con aggiunta di zucchero e lieviti selezionati ("liqueur de tirage") viene imbottigliato. Le bottiglie vengono disposte coricate orizzontalmente in grandi cataste in un ambiente a temperatura costante dai 12 ai 14 gradi, dove rimarranno almeno 48 mesi per la presa di spuma (2a fermentazione).
Successivamente le bottiglie passano alla fase di "remuage" (scuotimento) con lo scopo di staccare il sedimento feccioso dalle pareti della bottiglia e condurlo fino al tappo della bottiglia capovolta. Segue quindi la fase di "dégorgement" (sboccatura), le bottiglie verranno rabboccate aggiungendo una piccola dose di " liqueur d' expédition". Lo spumante a questo punto viene tappato e lasciato a riposo alcuni mesi prima della vendita.

TERRENO
calcareo argilloso

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
ha colore giallo paglierino brillante con perlage fine e persistente. Ha profumo ampio con sentori che ricordano la crosta di pane. Al palato è elegante, fresco, sapido con buona acidità.

GRADAZIONE ALCOLICA
13% vol

ACCOSTAMENTI
ottimo come aperitivo ben si accompagna a tutte le portate, dolci esclusi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
6/8 °C. Stappare la bottiglia al momento

Contiene solfiti

Azienda Agricola CA' DEL GE' di Carlo Padroggi e C. Soc. Agr.
loc. Cà del Gè 27040 Montalto Pavese (PV)
Tel. e fax 0383.870179 info@cadelge.it www.cadelge.com