



L'APE

Spumante Metodo classico Brut

UVE: Cortese 100%

TIPOLOGIA: Spumante Metodo classico

SUOLO: Terre rosse da argille ferrettizzate, ghiaie e sabbie, moderatamente profondo con pH neutro e buona ritenzione idrica

TERRITORIO: Colline a nord di Gavi. Altitudine media 300 mt

IMPIANTO: Allevamento a guyot, 4.200 ceppi/ha, resa 95 q.li/ha, esposizione est-ovest

COLTIVAZIONE: Conduzione in lotta integrata, inerbimento a file alterne, nutrizione con stallatico, nessuna defogliazione

VENDEMMIA: Raccolta manuale in cassetta a maturità enologica

VINIFICAZIONE: Pigiatura soffice delle uve, fermentazione e chiarifica statica in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Dopo la vinificazione, si procede al tiraggio ed alla presa di spuma con permanenza sur lies, in bottiglia, per 9 mesi. A seguito della sboccatura, minima aggiunta di solfiti e riposo in cantina per almeno 2 mesi, prima della vendita

DATI ANALITICI: Alcol 12,5% - Zuccheri residui 6 g/lt - Acidità totale 5,12 g/lt

NOTE ORGANOLETTICHE: L'Ape è il Metodo classico che interpreta perfettamente il gioioso rito dell'Aperitivo. Il suo giallo paglierino brillante rivela un perlage fine e persistente. Fresco e spigliato, si propone con sapide armonie che profumano di litchi ed agrumi gialli. Al gusto è fragrante, con una piacevole acidità ed una mineralità affascinante. Il finale esprime piacevole persistenza di pompelmo, mandarino e canna da zucchero.

ABBINAMENTI: Si esalta con olive verdi dolci, parmigiano, sfiziosità salate, olive all'ascolana e classiche tartine. Intrigante con salmone affumicato, vitello tonnato, frittura di verdure e crostacei e insalate di pollo. Golosissimo con la pizza ed il pollo fritto.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°C

