



SABRAGE

VSQ Brut

TIPO

Metodo Classico Brut VSQ. Il nome evoca la tradizionale apertura delle bottiglie con la sciabola degli ussari napoleonici.

UVAGGIO E ZONA DI PRODUZIONE

Pinot nero (65-70%) e Chardonnay (30-35%) da vigneti di proprietà in Rocca de' Giorgi.

ESTENSIONE DEL VIGNETO

Ettari 28,76 in un unico corpo.

PRODUZIONE UNITARIA

45 hl/ha

TERRENO

Marna calcarea eocenica.

DENSITÀ D'IMPIANTO

Da 2900 ceppi/ha nei vecchi vigneti a 5000 ceppi/ha nei nuovi impianti.

ALTITUDINE MEDIA

350 m slm

ESPOSIZIONE

Sud, Sud-Ovest.

COLTIVAZIONE

A basso impatto ambientale (ex Regolamento CEE 2078/92) su terreno inerbito. Trattamenti a base solo di prodotti naturali a bassa tossicità.

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot classico o cordone speronato.

VINIFICAZIONE

Raccolta in piccole ceste forate. Caricamento dell'uva intera tramite nastro. Pressatura soffice in bianco con utilizzo del solo mosto fiore (resa del 40% circa). Prima fermentazione in acciaio a temperatura controllata (18 °C) con lieviti selezionati. Presa di spuma in bottiglia con rispetto delle regole tradizionali.

Lungo affinamento sui lieviti in cantina interrata a 14 °C.



GRADO ALCOLICO

12,80%

ACIDITÀ TOTALE

6,70 per mille

PH

3.15

ESTRATTO SECCO

22 per mille

RESIDUO ZUCCHERINO

9 g/l

SPUMA

Ampia e persistente con *perlage* fine e continuo.

COLORE

Limpido, giallo paglierino con riflessi luminosi.

PROFUMO

Bouquet raffinato, con note di fresco agrume, leggere spezie e tostatura.

SAPORE

Equilibrato, con lunga persistenza gusto-olfattiva.

CONSERVAZIONE

In posizione orizzontale, in ambiente buio e fresco. La prevalenza di pinot nero conferisce notevole longevità.

SERVIZIO

A temperatura di 8-9 °C, in una *flûte* di cristallo.

ABBINAMENTO

Nato per la miscita. Eccellente come aperitivo. Ottimo su antipasti, pesci, molluschi, crostacei, primi piatti delicati e carni bianche.

AZIENDA AGRICOLA ANTEO

Località Chiesa - 27040 Rocca de' Giorgi (PV) - Italia

Tel: 0385.99073 - Fax: 0385.951814

e-mail: info@anteovini.it - Sito internet: www.anteovini.it