

DENOMINAZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

PROFILO DEL TERRENO

ALTITUDINE

ESPOSIZIONE

TIPO D'ALLEVAMENTO

ETA' VIGNETI

RESE PER ETTARO

MODALITA' DI RACCOLTA

UVAGGIO

VINIFICAZIONE

SPUMANTIZZAZIONE

CONSIGLI PER
LA DEGUSTAZIONE

Vino Spumante di Qualità

Loc. Cornice,
Mozzagroga, Chieti

Medio impasto a carattere
argilloso

150 m s.l.m.

Sud - Est

Pergola abruzzese
1600 ceppi/Ha

Anno di impianto 1999

100 - 110 quintali

Selezione manuale nella seconda
decade di ottobre

Montepulciano 100%

Pressatura soffice dei grappoli interi. Il mosto fiore viene decantato ad una temperatura di circa 6/8 °C per 24 ore. La fermentazione avviene a temperatura controllata (14/16 °C) in piccoli tini di acciaio e dura tra i 10 e 15 giorni. Segue un affinamento del vino base di almeno 4 mesi prima della presa di spuma.

Nella seconda decade di marzo il vino base viene imbottigliato con lieviti e zuccheri per la presa di spuma. La rifermentazione avviene in bottiglia (secondo il metodo classico) in locali a temperatura costante (12/15 °C).

Le bottiglie riposano orizzontalmente in cataste per almeno 24 mesi prima della sboccatura.

Al termine dell'affinamento si esegue il remuage (convogliamento del deposito verso il tappo) ed infine la sboccatura (l'ultima fase che permette di allontanare il deposito). Trattandosi di un Dosaggio zero non vengono aggiunti ulteriori zuccheri prima della tappatura finale.

Manifesta la sua migliore espressione tra i 2 e i 18 mesi dopo la sboccatura.

Temperatura di servizio ideale: 8 - 10° C.

Abbinamenti: ottimo sia come aperitivo che a tutto pasto in abbinamento con piatti di pesce, formaggi e salumi.

Maja Metodo Classico

Vino Spumante di Qualità

Rosé

Dosaggio zero

Scheda Tecnica



LA VINARTE
VIGNAIOLI DAL 1951

Via Prov. per la Rocca, 17
66030 - Santa Maria Imbaro

Chieti - Italia
+39 340 76 34 659
info@lavinarte.it

