



CANTARUTTI

EPILOGO DI CANTALFIERI BLANC DE NOIR 2009 *Spumante Metodo Classico*

VITIGNO: ottenuto esclusivamente da uve di Pinot Nero

FORMA DI CONDUZIONE: da vitigni di proprietà

ZONA DI PRODUZIONE: in D.O.C. Colli Orientali del Friuli

ETTARI DI PRODUZIONE: Ha 1,5 in alta collina

VENDEMMIA: la raccolta dell'uva è avvenuta alla fine del mese di agosto 2009; dopo un'attenta e accurata selezione delle migliori uve presenti nel vigneto. Le uve, raccolte in cassette, arrivate in cantina sono state raffreddate in un'apposita cella frigorifera fino a una temperatura di 8-9 gradi.

VINIFICAZIONE: le uve sono state pressate intere sofficemente mediante pressa pneumatica e il mosto ottenuto è stato posto in una vasca di acciaio per 12 ore a temperatura controllata per illimpidirsi. Travasato è stato fatto fermentare a temperatura controllata di 18° C. Mediante costanti e accurati controlli si è valutata la necessita di ulteriori travasi o altre operazioni di cantina. Il vino quindi è stato filtrato e preparato per la rifermentazione. Aggiunti al vino base i lieviti selezionati e lo zucchero in quantità definite, è stato imbottigliato, tappato con bidule e tappo metallico a corona. E' rimasto a maturare sui lieviti in cantina per quasi 90 mesi. Al momento individuato è stato posto sulle pupitre per ottenere la messa in punta necessaria per la completa pulizia della bottiglia mediante l'espulsione dei precipitati formati dalla rifermentazione. Dopo aver eseguito il degorgement a **LUGLIO 2018** la bottiglia è stata tappata e lasciata a riposare alcuni mesi prima di essere posta in vendita.

DEGUSTAZIONE: invitante ed interessante colore giallo oro, perlage fine e persistente. Elegante al naso, evidenti gli aromi terziari armonizzati con invitanti note di crosta di pane, miele e frutta. Vellutato e sapido al palato riprende piacevoli sensazioni fruttate e floreali. Lungo, aromatico e vincente nel finale.

ABBINAMENTO CONSIGLIATO: può essere utilizzato come esigente aperitivo e a tutto pasto, sa essere delicato con le verdure, il pesce e i crostacei e mascolino e deciso con le carni. Cosa chiedere di più.....

TEMPERATURA DI SERVIZIO SUGGERITA: 8°C

Prima annata commercializzata: **1982**



Bicchieri Consigliato:



AZIENDA CANTARUTTI ALFIERI Società Agricola Semplice Via Ronchi, 9 33048 San Giovanni al Natisone (Udine)

Tel. 0432756317 Fax. 0432936471 www.cantaruttialfieri.it e- mail: info@cantaruttialfieri.it