

Liberty

Annata: 2023

ZONA DI PRODUZIONE: Colline di Salsomaggiore (PR)

DENOMINAZIONE: **Vino Spumante Brut**

TERRENO: Argilloso- moderatamente calcareo

ALTITUDINE: 340 - 380 metri slm

PRODUZIONE MEDIA PER ETTARO: 90 quintali

Varietà

Chardonnay 50%

Trebbiano 50%

Forma d'allevamento

Guyot

Orientamento

Chardonnay: Sud-Est

Trebbiano: Nord-Est

Dati tecnici

Acool: 12,02 % vol.

Zucchero residuo: 9,01 g/L

Acidità totale: 6,30 g/L

Andamento Stagionale

Annata caratterizzata da un clima tendenzialmente caldo e asciutto, protrattosi fino a metà maggio, quando sono iniziate delle abbondanti piogge. A Luglio le temperature sono tornate nella norma del periodo, accompagnate da alcuni eventi temporaleschi; condizioni climatiche che hanno favorito una riduzione della produzione in termini quantitativi ma non hanno influenzato la qualità e maturazione delle uve.

Vinificazione

Vendemmia manuale con selezione delle uve

Pressatura soffice del grappolo intero fino a 0,5 bar

Fermentazione alcolica a temperatura controllata (15°C)

Rifermentazione in autoclave

Sovrapressione a 20°C: 5,40 bar

Imbottigliamento: 27 Dicembre 2023



Temperatura di servizio 8-10°

Descrizione del vino

Colore: cristallino, giallo paglierino tenue, dal perlage fine e persistente,

Profumo: sentori di pera e frutta gialla, arricchiti da note floreali

Palato: Buon bilanciamento di acidità e morbidezza, la bollicina restituisce un palato pulito con delicatezza e armonia.

Conservazione

Conservare in posizione orizzontale in un ambiente fresco a temperatura costante e alla minor esposizione alla luce possibile.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Perfetto per il **brindisi delle grandi occasioni** (lauree, matrimoni, cerimonie), si abbina ai **dolci secchi della tradizione padana**, come per esempio la classica Sbrisolona.

Ottimo da sfruttare anche durante un **aperitivo** con i classici accompagnamenti o con preparazioni di **pesce**.

Opzione validissima anche come **calice a fine pasto**, per pulirvi e rinfrescarvi la bocca e alzarvi da tavola più leggeri.