

# TERRE DELLA BARONIA GRAN CUVÉE

## SPUMANTE METODO CLASSICO - BRUT



**UVE:** Chardonnay (dominante) - Inzolia

**ETÀ MEDIA VIGNETI:** Oltre i 30 anni

**TIPOLOGIA TERRENO:** *Contrada Milici*: altopiano di origine marnosa con elevata componente argillosa, fortemente calcarea, ricco di scheletro – *Contrada Ninotta*: suolo bianco con una marna fortemente calcarea e suolo grigio franco-limoso.

**SISTEMA ALLEVAMENTO:** Tendone - Spalliera con potatura a cordone speronato e guyot

**CEPPI PER ETTARO:** *Tendone*: 1600 - *Spalliera*: 5600

**RESA PER ETTARO:** 80 q

**EPOCA DI RACCOLTA:** *Chardonnay*: prima metà di Agosto - *Inzolia*: primi di Settembre

**MODALITÀ DI RACCOLTA:** Selezione dei grappoli in pianta e raccolta manuale in cassette da 14 kg

**VINIFICAZIONE:** Pressatura delle uve a grappolo intero con valorizzazione solo delle prime spremiture. Fermentazione a temperatura controllata. Affinamento delle basi spumante in serbatoi di acciaio.

**MATURAZIONE:** La cuvée, con l'aggiunta della *liqueur de tirage*, è stata avviata la presa di spuma. Le bottiglie sono state messe in catasta ad affinare sui lieviti per un periodo non inferiore ai 48 mesi.

**ALCOL:** 12,5% Vol.

**ABBINAMENTO:** Ottimo aperitivo, ideale su piatti a base di pesce, crostacei, molluschi e ostriche, foie gras.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 5-7 °C

**POTENZIALE INVECCHIAMENTO:** Oltre i 10 anni.

**PRIMA EDIZIONE:** 1993

*Terre della Baronia Gran Cuvée, primo Metodo Classico prodotto dall'azienda presentato nel 1993, racchiude in sé la nostra migliore arte dell'assemblaggio. Rappresenta la sfida ai multi-millesimati nello sforzo di far emergere le infinite sfumature del nostro terroir, le Terre della Baronia.*

### FOCUS: LA CREAZIONE DELLA CUVÉE

Il Terre della Baronia Gran Cuvée è frutto di un meticoloso lavoro di selezione e assemblaggio delle migliori basi spumante delle diverse annate.

La fase cruciale è rappresentata dagli assaggi delle cuvée per selezionare quelle con le caratteristiche migliori, che andranno poi a creare quell'accordo di sfumature aromatiche e gustative che daranno origine ad un vino complesso e armonico.

La cuvée principale deriva dalla vendemmia 2015 ed è il risultato della fusione di ben 9 cloni di Chardonnay, coltivati in altrettante sotto-aree diverse, supportati da alcuni cloni di Inzolia capaci di conferire complessità ed enfatizzare l'eleganza dei nostri Chardonnay. A questi si aggiunge circa un 10% di cuvée antiche, di cui la vendemmia più vecchia è la 2006.

### NOTE SENSORIALI

Colore giallo paglierino intenso, spuma intensa e una corona di ottima fattura. Al naso è fresco con sentori verdi di vegetale aromatico che escono in sinergia con leggere e piacevoli speziature, note agrumate sul finale. In bocca è fresco e sapido, ottima la persistenza. In retrogusto emergono note di lievito, discrete e ben amalgamate.