

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.