



19 ACULÀ DI FÀDO 13

# MATTIA FILIPPI

CUVÉE

## AUGUSTO PRIMO



**Vitigno:** Chardonnay 100%  
Metodo Classico – Brut Nature 60 mesi



**Territorio di origine:** Faedo, Trento – Trentino Alto Adige



**Vigneto:** Palai Bassi - Molini



**Suolo:** Medio impasto - argilloso



**Altitudine:** 580 mt SLM



**Esposizione:** sud-ovest



**Pendenza:** 100%



**Anno di impianto:** 1988



**Forma di allevamento:** Pergola Semplice Trentina



**Resa x ha:** 8000 kg



**Vendemmia:** Manuale in cassette



**Produzione:** 1500 bottiglie

### APPUNTI ENOLOGICI

**VINIFICAZIONE:** Le uve vengono adagiate delicatamente in una pressa soffice e lavorate secondo i dettami del metodo classico, il mosto ottenuto fermenta in serbatoi di acciaio a temperatura controllata e successivamente travasato in botti di legno dove termina la fermentazione alcolica. Dipendentemente dalle annate, su una parte del vino viene condotta la fermentazione malolattica per ricercare un assoluto equilibrio dopo la rifermentazione.

**AFFINAMENTO:** Il vino affina sur lie per 8 mesi e vengono effettuati "bâtonnage" ad ogni luna nuova.

**RIFERMENTAZIONE IN BOTTIGLIA:** In primavera avviene l'imbottigliamento e la rifermentazione con presa di spuma in bottiglia. Il lieviti che conducono la seconda rifermentazione vengono mantenuti all'interno della bottiglia sur lie per 60 mesi, successivamente avviene il dégorgement e la tappatura a fungo. E uno spumante non dosato, per questo è Brut Nature.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**ASPETTO:** giallo-verdolino con delicato e fine perlage.

**PROFUMO:** note di agrume, pompelmo, in equilibrio con frutta matura, mandorla e crosta di pane.

**SAPORE:** fresco, minerale e sapido, persistente e verticale.

**ABBINAMENTI:** con piatti della cucina Trentina e Mediterranea, perfetto anche a tutto pasto.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 12,5 %Vol