



Denominazione:
MELAGODO BRUT – Metodo classico
Sidro spumante di mele

Mele: 100% Mele montane Valtellinesi (Stark, Golden e varietà autoctone acide - tanniche)

Caratteristiche e curiosità: Ottenuto esclusivamente da mele Valtellinesi coltivate a quote comprese tra i 600 e 900 m, sponda soliva nell'area geografica denominata Borghi del Mortirolo e scrupolosamente scelte all'interno di frutteti storici. Melagodo Extra-Dry è un Spumante di mele di esclusiva creazione e produzione dell'Azienda Agricola Del Fatti Laura, nasce da antichi frutteti, trasformato in dolce nettare, vinificato e spumantizzato con la tecnica della rifermentazione in bottiglia (metodo classico) invecchiamento di 24 mesi

Dove lo trovi: Ristoranti - Enotecche - Punto Vendita Aziendale

Produttività: ~ 50 qli con mele sovra-mature verso la fine di ottobre. Resa in vino: 45%

Frutteto: Ricadenti sul versante retico da est a ovest con esposizione a sud. Terreno franco-sabbioso, permeabile all'acqua, moderatamente profondo sito su terrazzamenti

Vinificazione: Fermentazione con macerazione sulle bucce a temperatura controllata. Presa di spuma in bottiglia indotta con lieviti selezionati

Affinamento: in bottiglia di almeno 24 mesi, messa in punta e sboccatura "alla Voleè"

Caratteristiche organolettiche: Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Perlage fine e persistente. Profumo floreale con sentori di crosta di pane. Sapore aromatico con una discreta acidità finale e note di mandorle amare

Invecchiamento: Conservato in ambiente idoneo può conservare le proprie caratteristiche per più di 2 anni

Abbinamenti: A tutto pasto, particolarmente indicato in abbinamento alla pizza, ai frutti di mare ed alle carni grasse

Contenuto alcolico: 8,5% vol.

Temperatura di servizio: 10/12° C (mescere in calice stretto - flutè)

Formato e annata: 0,750 litri del 2017

Zuccheri residui: ~ 4,5 g/l

AZIENDA AGRICOLA DEL FATTI LAURA

Grosotto (SO) - Italy | Tel. (+39) 380 68 30 900 | info@sidromelagodo.it