



Denominazione:
MELAGODO EXTRA DRY – Metodo classico
Sidro spumante di mele

Mele: 100% Mele montane Valtellinesi (Stark, Golden e varietà autoctone dolci - aromatiche)

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 18 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 18 mesi, messa in punta e sboccatura "alla Voleè".

Caratteristiche organolettiche: Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Perlage fine e persistente. Profumo fruttato con sentori di fiori di acacia. Sapore morbido e delicato.

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

Abbinamenti: Particolarmente indicato a fine pasto come accompagnamento al dessert e formaggi stagionati ed erborinati. Ottimo anche da meditazione

Contenuto alcolico: 8,5% vol.

Temperatura di servizio: 9/11° C. (mescere in calice stretto flutè)

Formato e annata: 0,750 litri del 2017

Zuccheri residui: ~ 12 g/l

Riconoscimenti: CIDER WORLD 2019 – Francoforte
Medaglia ORO 2019

CIDER WORLD 2018 – Francoforte
Medaglia BRONZO 2018

AZIENDA AGRICOLA DEL FATTI LAURA

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