



Selezione Vintage  
Metodo Italiano D.O.C.  
Blanc de Blancs  
*Millesimato*

## L'ESPRESSIONE FRUTTATA DEL GUSTO CA'D'OR

Nasce dai nostri vigneti Grand Cru coltivati ad uva Durella. Fermenta per circa 12 mesi in piccola vasche di acciaio, in totale assenza di solforosa, e si affina in bottiglia. È prodotto ogni anno con l'uva della stessa annata per cui, pur mantenendo le sue caratteristiche morbide, fresche e fruttate, ogni anno ci dona anche lievi differenti note aromatiche, perchè ogni stagione ha la sua nota distintiva.

Il nostro Brut si presenta alla vista con un colore giallo brillante. Viene lavorato in purezza, ed esprime al naso profumi e note balsamiche, sensazioni di frutta verde e gialla e nuances esotiche. È evidente la nota fruttata, agrumata, con nuances balsamiche e nel finale emerge la mandorla ancora immatura. Ha nel complesso un buon corpo ed una buona struttura.

La bollicina è fine e persistente.

## SCHEDA TECNICA BOTTIGLIA

**Forma:**

una forma tanto originale quanto utile nella fase del processo di affinamento in Cantina, infatti la maggior superficie di contatto tra il liquido ed i selezionati lieviti, aumenta la capacità degli stessi di cedere sostanze fondamentali per lo sviluppo del bouquet espressivo dei nostri Franciacorta e di conseguenza di migliorarne l'espressione gusto-olfattiva. La data 1501, marcata a rilievo su vetro, ci ricorda la lunga storia del marchio Ca' d'Or.

**Vetro:**

Vetro bianco di classe A per alimenti.

**Decorazione:**

Colori all'acqua impressi su vetro tramite una tecnica di stampa, che utilizza telai in acciaio per trasferire il colore direttamente sulla bottiglia. I colori utilizzati sono termofusibili e previa cottura a 600/620° rendono la serigrafia indelebile. Colori e processo di lavorazione soddisfano la normativa sugli alimenti, garantendo la non tossicità. La maschera è di colore oro metallizzato, che identifica, insieme al collarino di colore bronzo, la tipologia di vino contenuta.

**Sughero:**

Tappo neutro di altissima qualità, realizzato con l'utilizzo di microgranuli di sughero, ottenuti da materie prime selezionate, che mantiene inalterato il sapore del vino.



## SCHEDA TECNICA VINO

**Tipologia vino:** Metodo Italiano Lessini Durello D.O.C. Brut

**Volume della bottiglia:** 750 ml - 1500 ml

**Uve:** 100% Durella

**Origine:** Posizione pedemontana particolarmente esposta e ventilata sulle pendici del Monte Calvarina. Suolo vulcanico, moderatamente calcareo ed ottimamente drenante.

Altitudine compresa tra i 250 m ed i 450 m slm.

**Sistemi d'allevamento:** Pergola veronese

**Densità d'impianto:** 3000 ceppo/ettaro

**Resa:** 150 q/uva/ettaro

**Resa di vino:** 60% pari a 90 hl/ha

**Età media delle viti:** 30 anni

**Periodo di vendemmia:** Fine Settembre, inizio di Ottobre. Le uve sono raccolte a mano, trasportate e lavorate lo stesso giorno

**Vinificazione:**

Pressatura soffice

Inoculo con lieviti selezionati

Fermentazione in piccoli contenitori di acciaio inox AISI 316, in totale assenza di solforosa

**Affinamento:** Affinamento medio 12 mesi in piccole vasche di acciaio ed in bottiglia. La presa di spuma avviene in autoclavi di piccola dimensione, con giornalieri batonage, per un periodo minimo di 90 gg.

**Alcol:** 12% vol.

**Note sensoriali delineate dall'enologo:**

**Alla vista:** Colore giallo paglierino dorato, con riflessi leggermente verdognoli

**All'olfatto:** Profumi e note balsamiche, sensazioni di frutta verde e gialle e nuances esotiche

**Al palato:** Evidente la nota fruttata, agrumata, con nuances balsamiche.. Nel finale emerge la mandorla ancora immatura.

Buon corpo

**Perlage:** Bollicina fine e persistente

**Finale:** Buon equilibrio

**Abbinamenti:** ottimo come aperitivo ed a tutto pasto

**Temperatura di servizio:** 6/8°C