

TERRABIANCA

AZIENDA AGRICOLA

Le Jeune

Brut - Metodo Martinotti

Le Jeune è la prima bollicina nata in casa terrabianca. Un vino fresco, armonico e molto facile da bere e da apprezzare. La presa di spuma in vasca con 6 mesi di affinamento donano a questo vino una particolare freschezza, con un bouquet agrumato dove spiccano le note di lime. Per la preparazione del vino base, vengono utilizzati i vigneti posti a nord, per preservare la freschezza e i sentori caratteristici del vino finale.

le jeune

Età media del vigneto:

20 anni.

Forma di allevamento:

Guyot.

Giacitura:

collina a struttura calcareo-sabbiosa.

Esposizione:

nord.

Altitudine:

550 m.s.l.m.

Pendenza:

30%.

Densità:

5700 piante/ha.

Resa per ettaro:

90 q.li.

Vendemmia:

manuale.

Classificazione

Brut.

Vinificazione:

pressatura soffice per aumentare la finezza del perlage finale; Prima fermentazione in vasche termocondizionate alla temperatura di 15 °C; Presa di spuma in autoclave a 14 °C con 6 bar di sovrappressione, e successivo affinamento per circa 6 mesi sui lieviti.

Abbinamenti:

Vino da aperitivo per eccellenza, ma accompagna anche bene antipasti e primi.

Temperatura di servizio:

8/12° C.



Azienda Agricola Terrabianca

Località Terrabianca - 12056 - Mango (CN)

Tel.: +39 0141 89246 - Fax +39 0141 89434 - Email: info@aziendagricolaterrabianca.it - Web: www.aziendagricolaterrabianca.it