

Santacolomba Brut

SANTACOLOMBA Brut Nature

Vino Spumante di Qualità
METODO CLASSICO

*Santacolomba è un luogo reale, integro nella sua natura montana.
Tra la terra ed il cielo, ameno e romantico, ispira meditazione.
E' il luogo dove i sogni, che divengono realtà, sono più forti della magia.*

VITIGNO

Spumante bianco ottenuto con il Metodo Classico da varietà di vite resistenti, principalmente Johanniter, Solaris e Bronner. Si tratta di varietà ottenute da incroci di vite europea, ed in piccolissima parte di vite asiatica, al fine di aumentare la resistenza alle malattie fungine, che consentono quindi la riduzione drastica dell'uso dei trattamenti fito-sanitari nei vigneti. Non è insito nelle varietà resistenti alcuna trasformazione genetica.

AMBIENTE

Queste vigne, in particolari ambienti già naturalmente vocati per esposizione, altitudine, microclima, condotte con la buona e tradizionale pratica agronomica, consentono la produzione di uva *senza l'utilizzo di fungicidi*.

Un rigoroso percorso di vinificazione in cantina permette poi il mantenimento di questa particolare diversità. La sostenibilità ambientale e la salubrità si uniscono per esaltare la qualità del prodotto.

Santacolomba Brut Nature è un vino spumante che individua un'altra via possibile della viticoltura di oggi.

PRATICHE ENOLOGICHE

La raccolta delle uve avviene nel mese di settembre, non appena raggiunta la corretta maturità acidica, per preservarne la freschezza.

Il mosto, separato dalle bucce, viene posto a fermentare, a temperatura controllata (17/19°C), in recipienti di acciaio, sino al termine della prima fermentazione alcolica. Nella primavera successiva segue una seconda fermentazione in bottiglia dove la trasformazione degli ultimi zuccheri e la sosta del vino sui lieviti creano i profumi ed il perlage caratteristico dei vini spumanti. La permanenza sui lieviti è almeno di 12 mesi.

Santacolomba Brut è definito "Nature" in quanto la "liquer d'expeditour" è semplicemente costituita dallo stesso vino necessario a colmare la parte di feccia asportata con il dégorgement allo scopo di esaltare ulteriormente le caratteristiche delle varietà naturalmente resistenti.

RISULTATI

Colore giallo paglierino, spuma fine e persistente, profumo floreale con sentori leggermente di lievito e crosta di pane, piacevolmente fresco. Un vino spumante *alpino*, di montagna.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo ed in abbinamento ad antipasti a base di pesce.

Servire fresco a 7-9°C

Alcool: 13.00 % Vol

Residuo zuccherino

2,5 g/l circa

Acidità totale

6,50 g/l circa

Zona di produzione

colline intorno la Città di Trento

Orientamento/esposizione

sud-sud/ovest

Suolo

magro, ricco di scheletro

Forma di allevamento

Guyot/pergola semplice

Numero di ceppi per ettaro

3000

Età media delle viti

5 anni

Produzione per ettaro

90 quintali

Periodo di vendemmia

settembre

