

SINCE 1812



MEDOT

Medot Millésime 2012

Gradazione alcolica: 12,5%

Acidità: 7,0g/L

Zucchero: 4 g/L

Composizione: 50% ribolla, 30% chardonnay, 20 % pinot nero

Tipologia: spumante extra brut

Annata: 2012, 7 anni di affinamento sui lieviti

Bottiglie prodotte: 1500

Terroir: pendici collinari terrazzate orientate a sud-est, sotto la casa padronale Medot a Dobrovo. Il 20% del raccolto proviene dal vecchio vigneto (viti di oltre 35 anni) con potatura a doppio guyot. Per i vigneti più giovani si è scelto il guyot semplice. Una densità d' impianto di 4000 viti per ettaro, terreno di marna (ponca del Brda).

Vendemmia: manuale, separata per vitigno. Si comincia col pinot nero, qualche giorno dopo lo chardonnay, due settimane più tardi la ribolla.

Vinificazione: pigiatura immediata delle uve raccolte, abbassamento della temperatura del mosto a 8°C. in recipienti inox, dopo due giorni primo decantamento e aggiunta dei lieviti selezionati. Fermentazione separata delle tre varietà a temperatura controllata fino a 16°C. Segue un breve affinamento e l'assemblaggio della cuvée per il vino base, nei mesi primaverili. Filtrazione, aggiunta del liquore di tiraggio e inizio della rifermentazione in bottiglia nei mesi estivi.

Confezionamento: bottiglie da 0,75l, 6 bottiglie per cartone e magnum da 1,5 l, confezione in legno da 1 e 3 bottiglie.

Caratteristiche: spumante ricco, maturo ed elegante dall'annata 2012.

Colore: giallo dorato scuro dalle sfumature giallo-verdognole.

Profumo: il profumo dei fiori bianchi prataioli si intreccia con quello della buccia d'arancia e del miele. Si completa con una dolce percezione di pane tostato e della vaniglia, risultato del lungo affinamento sui lieviti.

Sapore: il sapore della frutta secca si intreccia con la leggera percezione del biscotto alle nocciole e del caffè tostato. Pieno, ricco, con un fine perlage ed un lungo finale.

Abbinamenti gastronomici: con la sua complessità unica, può accompagnare quasi tutti i migliori piatti della cucina classica e innovativa.

Temperatura di servizio: 5°C.

Domačija Medot, Trg 25. maja 8a, 5212 Dobrovo v Brdih
+386 5 9336 160 / info@medot-wines.com
www.medot-wines.com

*Una perfetta armonia. Perlage estremamente fine ed un equilibrio perfetto di tutti i sensi. Uno spumante giovane e maturo per gli appassionati più esigenti.
L'orgoglio della nostra cantina!*

