

SINCE 1812



MEDOT

Medot Brut 48

Gradazione alcolica: 12,5%

Acidità: 5,5g/L

Zucchero: 8 g/L

Composizione: 60% ribolla, 20% chardonnay, 20 % pinot nero

Tipologia: spumante brut

Annata: non definita, 4 anni di affinamento sui lieviti

Bottiglie prodotte: 10.000

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: lo spumante più giovane della cantina Medot, che matura sui lieviti per 48 mesi. Già l'aspetto esteriore promette, nonostante la sua giovane età, uno spumante molto ricco ed elegante. Una miriade di piccole bollicine creano un perlage vibrante ed energico.

Colore: giallo-verde con riflessi dorati. L'intreccio di freschezza e maturità si percepisce a prima vista.

Profumo: fresco, fruttato, minerale. Domina una nota di mela golden che si sovrappone al profumo di pesca bianca e fiori di mandorlo. Sullo sfondo si percepiscono le dolci note autolitiche per i 4 anni di maturazione sui lieviti.

Sapore: piacevoli sentori di dolci, frutta bianca e agrumi; un' intensa ed armonica mineralità con un lungo e convincente finale

Abbinamenti gastronomici: generalmente servito come aperitivo, si abbina molto bene con le ostriche, il carpaccio di pesce e di carne ed il pesce al forno.

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

Il Medot Brut 48 rappresenta il seducente equilibrio tra freschezza e maturità. Piacevoli note fruttate con un finale di ottima persistenza.

