

SINCE 1812



MEDOT

Medot Extra Brut Cuvée

Gradazione alcolica: 12,5%

Acidità: 6 g/L

Zucchero: 3 g/L

Composizione: 70% chardonnay, 30 % ribolla

Tipologia: spumante extra brut

Annata: non definita, 5 anni di affinamento sui lieviti

Bottiglie prodotte: 1.500

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 con 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: di due varietà di uve, la ribolla e lo chardonnay, caratterizzato da una lunga fermentazione e sboccato dopo almeno cinque anni di maturazione sulle fecce.

Colore: giallo dorato con delicate sfumature verdi.

Profumo: inizialmente maturo, elegante, con delicati sentori di miele, brioche e crosta di pane. Successivamente predominano le note floreali (acacia, spina nera) e gli agrumi (scorza di limone, bergamotto), che si intrecciano magnificamente con le note minerali della ponca.

Sapore: armonico, equilibrato e pieno. L'elegante acidità, nel suo fine perlage, si sposa perfettamente con i sentori della frutta matura, del miele, delle mandorle e degli agrumi e si completa con un lungo retrogusto di biscotto e crosta di pane. Finale lungo, minerale e persistente.

Abbinamenti gastronomici: il vino perfetto sia come aperitivo sia come accompagnamento alle pietanze. Si abbina perfettamente ai piatti di pesce un po' speziati, con il carpaccio e con tutti i piatti a base di carni bianche.

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 Extra Brut Cuvée rappresenta la massima espressione dell'equilibrio tra la ribolla e lo chardonnay. Nonostante i cinque anni di maturazione sui lieviti, questo spumante è molto fresco e minerale.

