

SINCE 1812



**MEDOT**

## *Medot Millésime 2013*

**Gradazione alcolica:** 12%

**Acidità:** 6,5g/L

**Zucchero:** 2 g/L

**Composizione:** 50% ribolla, 40% chardonnay, 10 % pinot nero

**Tipologia:** spumante extra brut

**Annata:** 2013, 7 anni di affinamento sui lieviti

**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 dell'annata 2013.

**Colore:** giallo oro antico dalle sfumature giallo-verdastri.

**Profumo:** un meraviglioso intreccio di fiori bianchi di campo, limone e miele. Si completa con una delicata percezione di pane tostato, vaniglia e brioche, frutto di una lunga maturazione sui lieviti.

**Sapore:** il sapore della frutta secca si intreccia con un leggero sentore di biscotto alla nocciola e miele. Pieno, elegante, con un fine perlage ed un lungo finale.

**Abbinamenti gastronomici:** con la sua sofisticata eleganza, 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](mailto:info@medot-wines.com)  
[www.medot-wines.com](http://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!*

