

SINCE 1812



MEDOT

# Medot Blanc de Noir

**Livello alcolico:** 12%  
**Acidità:** 6,6g/L  
**Residuo zuccherino:** 2,5 g/L  
**Vitigni:** 100% pinot nero  
**Tipo di vino:** spumante extra brut

**Terroir:** Brda (Collio)  
**Annata:** metodo solera  
**Affinamento sui lieviti:** 5 anni  
**Bottiglie prodotte:** 3.000  
**Temperatura di servizio:** 6-8°C



## Degustazione



### Vista:

colore giallo tenue con sfumature giallo oro.



### Naso:

il profumo di frutta secca, vaniglia e nocchie tostate si mescola al profumo di frutta fresca, more, fragole e lamponi.



### Palato:

la sensazione cremosa del fine perlage enfatizza la percezione di brioche al burro e di agrumi canditi; un'elegante mineralità e sapidità con un finale lungo, persistente ed elegante.

## Terroir e vigneto

- terreno di **mama (ponca del Brda)**;
- pendici collinari terrazzate orientate a **sud-est**, sotto la casa padronale Medot a Dobrovo;
- filari su terrazzamenti; l'80% del raccolto di Pinot Nero proviene dal vecchio vigneto di oltre 25 anni con potatura a doppio guyot; per i vigneti più giovani in pianura si è scelto il guyot semplice; densità d'impianto 4.000 viti per ettaro;
- **vendemmia manuale**, separata per vitigno, prima il pinot nero dei terrazzamenti, poi il pinot nero della pianura; prima della pigiatura si utilizza del ghiaccio secco per raffreddare l'uva e preservarne gli aromi.

## 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;
- **lunga maturazione sui lieviti, sboccatura dopo almeno cinque anni di affinamento in bottiglia**, aggiunta di liquore di spedizione e minimo 6 mesi di riposo delle bottiglie finite nella cantina di casa.

## Confezionamento

- bottiglie da 0,75l, 6 bottiglie per cartone, confezione in legno da 1 e 3 bottiglie
- magnum da 1,5l, 3 bottiglie per cartone, confezione in legno da 1 bottiglia

## Abbinamenti gastronomici

Una scelta eccellente per accompagnare ostriche fresche, gamberi, caviale e piatti a base di pesce.

*Uno spumante estremamente raffinato,  
ricco e con una fine ed elegante mineralità.  
Un'edizione speciale della nostra cantina,  
adatto all'atmosfera di un'occasione speciale.*