

SINCE 1812



MEDOT

# Medot Brut 48

**Livello alcolico:** 12,5%  
**Acidità:** 5,5g/L  
**Residuo zuccherino:** 8 g/L  
**Vitigni:** 60% ribolla, 20% chardonnay, 20 % pinot nero  
**Tipo di vino:** spumante brut

**Terroir:** Brda (Collio)  
**Annata:** metodo solera  
**Affinamento sui lieviti:** 4 anni  
**Bottiglie prodotte:** 10.000  
**Temperatura di servizio:** 5°C

## Degustazione



### Vista:

giallo-verde con riflessi dorati; l'intreccio di freschezza e maturità si percepisce a prima vista; una miriade di piccole bollicine creano un perlage vibrante ed energetico.



### Naso:

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.



### Palato:

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

## Terroir e vigneto

- terreno di **mama (ponca del Brda)**;
- 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;
- **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;
- **lunga maturazione sui lieviti, sboccatura dopo almeno quattro 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 1,5 l, 3 bottiglie per cartone, confezione in legno da 1 bottiglia

## 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.

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