

SINCE 1812



MEDOT

Medot Extra Brut Cuvée

Livello alcolico: 12,5%
Acidità: 6 g/L
Residuo zuccherino: 3 g/L
Vitigni: 60% chardonnay,
40 % ribolla
Tipo di vino: spumante extra brut

Terroir: Brda (Collio)
Annata: metodo solera
Affinamento sui lieviti: 5 anni
Bottiglie prodotte: 1.500
Temperatura di servizio: 5°C



Degustazione



Vista:

giallo dorato con delicate sfumature verdi.



Naso:

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.



Palato:

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.

Terroir e vigneto

- terreno di **marna (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 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 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 1,5 l, 3 bottiglie per cartone, confezione in legno da 1 bottiglia

Abbinamenti gastronomici

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

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.

Domačija Medot, Trg 25. maja 8a, 5212 Dobrovo v Brdih
+386 5 9336 160 / info@medot-wines.com
www.medot-wines.com