

SINCE 1812



MEDOT

Medot Millésime 2014

Livello alcolico: 12%
Acidità: 6,5g/L
Residuo zuccherino: 2 g/L
Vitigni: 50% ribolla, 40% chardonnay, 10 % pinot nero
Tipo di vino: spumante extra brut

Terroir: Brda (Collio)
Annata: 2014
Affinamento sui lieviti: 7 anni
Bottiglie prodotte: 1.500
Temperatura di servizio: 5°C



Degustazione



Vista:

giallo oro antico dalle sfumature giallo-verdastri.



Naso:

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.



Palato:

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.

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 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 sette 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

Con la sua sofisticata eleganza, può accompagnare quasi tutti i migliori piatti della cucina classica e innovativa.

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!