

SINCE 1812



MEDOT

Medot Blanc de Noir

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

Terroir: Brda (Collio)
Annata: non-vintage
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 nocciole 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, a seconda della posizione del vigneto, 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

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.*