



BULLAURUM

Vino	Spumante di qualità metodo classico Dosaggio Zero Cuvée n°1
Zona di produzione	Vigneti di nostra proprietà, posti sulle colline di Scarperia e San Piero, Mugello Firenze altezza 250 metri s.l.m.
Vitigno	100% Pinot Nero.
Sistema di allevamento	Alberello areato, 4500 ceppi/ettaro.
Raccolta uve	Manuale, in cassette da 15 kg, raccolte all'alba.
Periodo di raccolta	A seconda dell'annata dal 20 al 28 agosto.
Vinificazione	L'uva intera giunge in cantina con una temperatura ottimale e viene subito trasferita dalle cassette al nastro elevatore che delicatamente riempie la pressa a polmone senza lacerazione delle bucce. Riempita la pressa parte subito la pressatura privilegiando le fasi a più bassa pressione per ottenere un mosto bianco con leggera nuance rosata, il mosto così ottenuto e raccolto in una vasca di acciaio viene raffreddato a 10° C per effettuare la decantazione statica a freddo per alcuni giorni. Al termine di questa fase il mosto viene travasato per separarlo dalle fecce depositatesi sul fondo della vasca e avviare così la fase di fermentazione alcolica con lieviti selezionati e controllo automatico della temperatura. Al vino base spumante così ottenuto non viene fatta fare la fermentazione malolattica e rimane in acciaio inox a contatto con le fecce fini per alcuni mesi con bâtonnage periodici fino a che non viene chiarificato, filtrato e blendato con il vin de réserve affinato in barrique per donare al vino base spumante una piacevole sfumatura di note boisé. Il vino base così preparato viene avviato alla fase di presa di spuma.
Affinamento sui lieviti	La fase di rifermentazione in bottiglia avviene in locale termocondizionato con temperatura di circa 12° C e, comprensiva dell'affinamento fino all'inizio delle operazioni di remuage, durerà altri 60 mesi. Dopo questo lungo periodo di evoluzione e maturazione dello spumante seguirà la fase di sboccatura e degorgio con successiva etichettatura. Il prodotto finito così ottenuto rimarrà ancora in affinamento prima di essere commercializzato.
Grado alcolico	12.5% Vol.
Colore	Giallo paglierino carico, dorato, brillante con perlage molto fine e persistente.
Profumo	Le note fresche e fruttate ancora presenti si fondono bene con quelle speziate e di vaniglia date dal giusto dosaggio del vin de réserve e del lungo affinamento in bottiglia.
Gusto	Dotato di un bel volume, riempie bene la bocca ricco di sfumature, vivace, dal retrogusto intenso, persistente e gradevole.
Abbinamenti	Con piatti a base di pesce e crostacei, formaggi a pasta dura, primi piatti con tartufo, ideale per arrosti di carni bianche. Ottimo da solo per iniziare o concludere una bella serata.
Temperatura di servizio	8/10° C.
Produzione	300 - 500 bottiglie 75 cl - 40 magnum.



FATTORIA DI CORTEVECCHIA
SALUBRE ASCESA