



PRIMUM

Vino	Spumante di qualità metodo classico Dosaggio Zero Millesimato.
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 e Palmetta, 4500 ceppi/ettaro.
Raccolta uve	Manuale, in cassette da 15 kg, raccolte all'alba.
Periodo di raccolta	Terza decade di agosto.
Vinificazione	Pressatura soffice dell'uva intera, il mosto fiore viene fatto decantare a freddo (10°) e vinificato in tini di acciaio inox a 14° C. Mediante travaso vengono separate a fine fermentazione alcolica le fecce più grossolane e conservato a 12° C per diversi mesi garantendo una lunga fase di affinamento sulle fecce fini.
Affinamento sui lieviti	Presa di spuma minimo 60 mesi, degorgio, dosaggio 4 gr/lt (extra-brut) e successivo affinamento in bottiglia.
Grado alcolico	12.5% Vol.
Colore	Giallo paglierino leggermente dorato, brillante con perlage finissimo e persistente.
Profumo	Ampio, intenso, molto fresco e pulito con note fruttate ed evolutive tipiche del lungo affinamento sui lieviti.
Gusto	Bel volume e vivacità. Bella persistenza retronasale che invita ad un nuovo assaggio.
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	1.200 - 1.800 bottiglie 75 cl - 50 magnum.



FATTORIA DI CORTEVECCHIA
SALUBRE ASCESA