



# Metodo Classico Brut

2010

Tenuta Decugnano dei Barbi

---

Sin dal 1978 Decugnano dei Barbi si distingue per questo Metodo Classico Brut Millesimato frutto di attente selezioni delle migliori uve e di una sapiente vinificazione. Vino prodotto nel rispetto della natura e del territorio, nella ricerca dell'eccellenza, nella attenzione al dettaglio e nella sperimentazione continua.

---

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Spumante
<b>Sottotipo</b>	Bianco
<b>Annata</b>	2010
<b>Classificazione</b>	Millesimato
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Umbria
<b>Vitigno</b>	Chardonnay 50% ;Pinot nero 50%
<b>Gradazione</b>	13.00 % vol.
<b>Zuccheri</b>	6 g/l g/l
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Colore dorato dal perlage vispo e minuto
<b>Gusto</b>	In bocca è ricco e strutturato, equilibrato, morbido e particolarmente persistente
<b>Profumo</b>	Al naso è complesso, ricco, suadente, si distingue per note di frutta tropicale, miele, agrumi canditi e un leggero ricordo vegetale
<b>Abbinamenti</b>	Antipasti di, primi con pesce, secondi piatti di pesce
<b>Temperatura di servizio</b>	6° - 8° C

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Esposizione</b>	Sud-Est
<b>Altitudine</b>	320 m m
<b>Tipologia terreno</b>	Terreno di origine marina, marnoso e argilloso con fossili di ostriche e conchiglie dell'età pliocenica
<b>Allevamento</b>	Cordone speronato
<b>Resa per ettaro</b>	75 quintali per ettaro
<b>Epoca vendemmia</b>	Agosto
<b>Tipo raccolta</b>	Manuale
<b>Vinificazione</b>	Pressatura soffice, preventivamente raffreddata, fermentazione in acciaio inox a 16°-18° C per 16 giorni
<b>Affinamento</b>	3 mesi in bottiglia