

## Metodo Classico V.S.Q. Nature Ugo Botti 69 mesi sui lieviti N.V. 12 % vol.

In tre aggettivi: **complesso, appagante e persistente.**

Il Metodo Classico più particolare e complesso, prodotto per la prima volta nel 2011 ed inaugurato dopo 5 anni per l'anniversario della venticinquesima vendemmia nel 2016. Fresco e verticale, un omaggio a Ugo Botti, fondatore di Tenuta la Vigna.



Vigna

Uvaggio:	100% Chardonnay
Suolo:	limo argillosi con carenza di sabbie
Vigna-acronimo:	Vigne Vecchie
Ceppi/ha:	Da 4000 a 7350 ceppi/ha
Porta Innesto:	SO4 e Kober 5bb
Cloni:	cloni INRA: 548, 76, 95, 96 e selezione massale
Età media:	25 anni
Forma allevamento:	Guyot e Cordone speronato
Metodo coltivazione:	viticoltura ragionata fondata su pratiche di buon senso, unite alle conoscenze scientifiche e lontani dalle tendenze
Diradamento:	si
Appassimento:	no
Taglio tralcio:	no

Cantina

Dopo una scrupolosa selezione qualitativa dei grappoli, l'uva in piccole casse viene portata alla cantina per l'immediata pressatura. Il mosto ottenuto fermenta in legno per il 60% e acciaio il 40% ad una temperatura controllata di 16°C e, viene affinato su "fecce nobili" per tutto l'inverno. In primavera si effettua il taglio con le basi più importanti e una quota di annate vecchie, segue l'imbottigliamento per la seconda fermentazione. Le bottiglie rimangono quindi coricate per un lungo affinamento della durata minima di 60 mesi a contatto con i lieviti. Segue l'operazione di remuage sulle pupitre e poi la sboccatura senza aggiunta di zuccheri in liqueur. Prima della commercializzazione il vino riposa in ambiente climatizzato per circa 2 anni.

Note Sensoriali

Colore:	il lungo affinamento regala un colore dorato lucente di ottima intensità; effervescenza molto fine, numerosa e persistente.
Profumo:	l'attacco olfattivo è ampio e raffinato, esprime fin da subito toni generosi e molto aperti; taglio, bergamotto, cedro candito, una lieve tostatura di frutta secca salata e granella di nocciole. In seconda battuta emerge la radice di liquirizia, chinotto e anice con finale salino.
Gusto:	vino pieno, scorrevole, pulito e diretto, di grande sapidità e freschezza; decisamente trasversale e gustoso, ottima eleganza e persistenza.
Temperatura:	da servire a 7-10°C in calice ampio per apprezzare tutta la sua complessità.
Abbinamenti:	vino capace di assecondare molti cibi: crostacei, crudité, paste ripiene, risotti, secondi di pesce al forno ma anche carni bianche.