

CASTEL DEL MAGO

PINOT CHARDONNAY

D.O.C.

BRUT



Una delle qualità dichiarate della nostra Cantina è quella di avere, tra i propri soci, numerosi viticoltori intraprendenti e dotati di uno spiccato spirito innovativo. Lo conferma il fatto che alcuni di essi, considerata la notevole qualità di vitigni fino a qualche tempo fa poco diffusi sul territorio, hanno deciso di impiantare, anche su consiglio del servizio tecnico della Cooperativa, piccoli vigneti di Pinot Nero e Chardonnay sui dorsali di miglior esposizione delle nostre colline. Proprio le uve di questi due vitigni hanno contribuito alla realizzazione di “Castel del Mago”, una definizione che fa riferimento ad un racconto del celebre scrittore vinchiese Davide Lajolo quando descrive uno dei luoghi più suggestivi, e misteriosi, della Riserva della Val Sarmassa, l'area naturalistica esistente tra i Comuni di Vinchio, Vaglio Serra e Incisa Scapaccino.

VITIGNO: pinot nero e chardonnay.

TERRENO: calcareo-sabbioso.

ALTITUDINE: 250 m. s.l.m.

ESPOSIZIONE: nord e ovest.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot. 5000 ceppi per ettaro.

VENDEMMIA: ultima decade di agosto. La raccolta delle uve avviene manualmente al mattino in modo da poter conferire alla Cantina le uve fresche nelle successive ore del pomeriggio.

VINIFICAZIONE: avviene con pressatura diretta delle uve e successiva decantazione statica del mosto a 14 °C per circa 24 ore. La fermentazione, a temperatura di circa 15 °C, avviene nei seguenti 15 giorni.

RIFERMENTAZIONE: si svolge secondo i criteri del cosiddetto metodo Charmat (Martinotti) lungo per circa 10 mesi.

AFFINAMENTO: prima della commercializzazione lo spumante viene fatto riposare per circa 3 mesi in bottiglia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: giallo paglierino con riflessi verdolini. Spuma: fine e persistente. Limpidezza: brillante.

OLFATTO: bouquet floreale ben evidente, fruttato, intenso e complesso.

GUSTO: sapido e armonico. Rispecchia la complessità delle sensazioni olfattive. Di straordinaria bevibilità.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: particolarmente adatto per aperitivi, antipasti leggeri e piatti a base di pesce, ma anche a tutto pasto soprattutto nelle tavole estive.

ALCOL: 12,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 °C.

CAPACITÀ: 0,75 l - 1,5 l.



VINCHIO VAGLIO