

Gli Spumanti

Uno spumante prodotto con il METODO CLASSICO è il risultato non solo di una tecnica ma rappresenta una storia lunga e affascinante. La storia del nostro I TRE VESCOVI comincia prima della vendemmia, la scelta delle uve viene fatta con oculatezza per avere a disposizione una materia prima di ottima qualità, perfettamente sana e giustamente matura con una ricchezza zuccherina non eccessiva. L'uva, raccolta in cassette, viene pressata integra, in modo soffice, per ottenere circa il 50% di

mosto fiore dalla quantità di uva di partenza. Dopo una decantazione naturale, il mosto viene fatto fermentare a temperatura controllata in piccole botti per un periodo di circa tre mesi, dopodiché inizia quello che rappresenta per il nostro vino un momento fondamentale perché dà inizio ad una seconda vita. Il tre vescovi ormai brillante e stabile, aggiunto di zucchero, di lieviti particolari e di sostanze per loro alimentazione, viene imbottigliato, chiuso con un tappo speciale e posto a fermentare (seconda fermentazione) in ambiente opportunamente condizionato (T. 15-18 gradi) al riparo della luce. Qui comincia la trasformazione, lenta e incessante, di un vino in uno spumante ad opera di meravigliosi microrganismi che elaborano lo zucchero producendo alcool e anidride carbonica la quale, imprigionata dal tappo, si amalgama finemente col vino e darà origine al momento della stappatura alla spuma e al perlage. Dopo 24 mesi si realizza la prima "sboccatura", la fase finale della nostra storia che consiste in una serie di operazioni che hanno come scopo di eliminare i lieviti dalle bottiglie, di colmarle e di tapparle con il classico tappo a fungo, il nostro spumante metodo classico I TRE VESCOVI è quindi pronto per essere degustato! Il risultato è un vino dal colore rosato pallido con riflessi gialli che ricordano quello che in francese viene definito pelle di cipolla (peau d'oignon), dal profumo complesso, una buona eleganza, con sentori di crosta di pane e piacevoli note fruttate mantenendo un'ottima armonia. Al gusto si presenta sapido, vivo, con una ottima struttura e persistenza, una piacevole nota vanigliata sul finale, che riconfermano le impressioni olfattive.



I Tre Vescovi Rosé

- Metodo classico - Brut
- Vino spumante di qualità - 750 ml •

Vinificazione	Metodo classico o Champenoise: dopo una prima fermentazione in piccole botti di circa tre mesi il vino viene fatto fermentare una seconda volta in bottiglia per 24 mesi per la prima sboccatura. (Seguiranno altre sboccature a 36 mesi, 48 mesi ecc.)
Gradazione alcolica	12,5 % Vol.*
Garde probable	10 anni*
Temperatura di servizio	10-12° C.
Accostamenti gastronomici	Per la sua complessità olfattiva e gustativa, riteniamo possa accompagnare un pasto completo, confermando la duttilità propria del vino da cui trae le origini.

*Dati medi indicativi