



SURRAU

Spumante Metodo Classico Dosaggio Zero Blanc De Noirs

VITIGNO

Uva a bacca rossa identitaria dell'isola

ZONA DI PRODUZIONE

Nord dell'antica isola

ALTITUDINE

50 – 100 m s.l.m.

TERRENO

Disfacimento granitico a medio impasto

ALLEVAMENTO DELLE VITI

Cordone speronato

VENDEMMIA

Seconda decade di agosto

VINIFICAZIONE

Le uve a bacca rossa provengono da vigneti gestiti con pratiche agronomiche mirate per garantire freschezza, equilibrio e struttura adatti al Metodo Classico.

Le uve, vinificate in bianco, vengono sottoposte ad una pressatura soffice a grappolo intero e il mosto viene separato in più frazioni: il 40-45% del mosto ottenuto (mosto fiore) sarà destinato alla produzione del vino base dopo una chiarifica statica a freddo e la fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Prima del tiraggio, i vini base vengono sottoposti a degustazione di assemblaggio, durante la quale viene definita la cuvée mediante l'unione delle diverse partite e dei vini di riserva.

Nella primavera successiva alla raccolta viene messo in bottiglia per la seconda fermentazione, che avviene in specifici locali a temperatura costante tra i 12-14°C.

MATURAZIONE E AFFINAMENTO

Le bottiglie riposano orizzontalmente a contatto con i propri lieviti, in un ambiente a temperatura compresa tra 10-14°C dove rimarranno per almeno 36 mesi. Affina in bottiglia per 2 mesi dopo la sboccatura.

FORMATO

0,75 L – 1,5 L – 3,0 L