

# JEANETTE

## *Pecorino Spumante Brut*

**TIPOLOGIA :** Vino spumante.

**UVE :** Pecorino 100%.

**ZONA DI PRODUZIONE :** C.da Granaro Pianella (PE).

**SUPERFICIE DEL VIGNETO :** ha 00.52.40.

**ALTITUDINE DEL VIGNETO :** m 198 s.l.m.

**TIPOLOGIA DI TERRENO :** Medio impasto tendente al sabbioso.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO :** Spalliera.

**VENDEMMIA :** Prima decade di settembre con raccolta e selezione manuale dei grappoli.

**RESA PER ETTARO :** 80 q circa.

**VINIFICAZIONE :** Le uve raccolte in cassette vengono raffreddate direttamente nel vigneto con ghiaccio secco e successivamente, trasportate in cantina, subiscono una pigiatura soffice in modo da ottenere solo mosto fiore; quest'ultimo è convogliato in vasche d'acciaio e abbassata la temperatura a 5°C viene favorita la decantazione statica. Trascorse 24 h c.a. a questa temperatura il mosto, perfettamente limpido, viene travasato in un'altra vasca dove viene inoculato con dei lieviti selezionati, attivando una fermentazione alcolica che perdura per 20 gg. ad una temperatura controllata di 12/15°C.

Subito dopo la temperatura del vino ottenuto viene abbassata a 10°C e si procede con il batonage sulle fecce fini (ogni 3/4 gg.); questo procedimento apporta al vino caratteristiche dovute all'autolisi dei lieviti ottenendo profumi complessi e caratteristici di questo splendido vitigno. Il vino base subisce una stabilizzazione con successiva filtrazione travasandolo in autoclave (recipiente chiuso di acciaio costruito per sopportare una pressione di 6 bar) dove si avvia la seconda fase di fermentazione o rifermentazione che ha lo scopo di produrre anidride carbonica responsabile delle caratteristiche bollicine dello spumante.

Si procede all'aggiunta di una soluzione di sciroppo zuccherino e lieviti attivi misurati in relazione alla voluta pressione finale; i lieviti attaccano lo zucchero dando inizio alla rifermentazione che ha una durata di circa 45 gg. Finita la stessa si lascia tranquillo lo spumante ottenuto per circa 2 mesi agitandolo di tanto in tanto; subito dopo si procede alla filtrazione isobarica per separarlo dalle fecce fini. È necessario, poi, refrigerare lo spumante nell'autoclave stessa per stabilizzarlo e prepararlo al successivo imbottigliamento.

**CARATTERISTICHE :** Giallo luminoso, perlage fine e persistente, sinonimo di alta qualità; molto complesso, perfetto connubio tra morbide nuances di frutti come nespole, albicocche e sensazioni più fresche e floreali. Intenso, fine, fragrante, con ricordo di fiori bianchi; molto gradevole al gusto ed elegante.

**GRADO ALCOLICO :** 12,5% vol.

**ABBINAMENTI :** Risotto con le trotelle; pere al mascarpone; barchette di Belga e gorgonzola; cialdine di parmigiano e culatello.

[www.chiarieri.it](http://www.chiarieri.it)



## CHIARIERI

