



# VALCRÖS

## PINOT CHARDONNAY VSQ

0,75 cl

**Vitigno:** pinot nero 30% - chardonnay 70%

**Gradazione:** 12% vol

**Area di produzione:** Cascina Spiotta, Sessame, AT

**Esposizione:** Sud-ovest

**Altitudine:** compresa tra i 320 e 400 m slm

**Territorio:** terreno argilloso e calcareo

**Note degustative:** il perlage è molto fine e persistente. Al naso esprime complesse ed eleganti note di fiori di tiglio, miele e frutta bianca matura. Al palato la struttura è vigorosa, sostenuta dall'ottima vena acida. Le note di fiori, frutta e lievito si susseguono fra loro, il finale è minerale.

Conservare le bottiglie in luogo fresco e al riparo dalla luce.

**Abbinamenti:** Ottimo come aperitivo, eccellente anche in accompagnamento al pasto. Servire a 8° C.

**Vinificazione:** le uve provengono dai vigneti di cascina Spiotta nell'Alta Langa, tra Sessame d'Asti e Canelli, selezionati per il tipico suolo ricco di argilla e calcare. L'uva che vi matura, infatti, fornisce vini di ottima struttura e acidità, adatti all'affinamento prolungato sui lieviti.

L'uva raccolta manualmente è pressata in modo soffice, il mosto di prima spremitura fermenta in serbatoi di acciaio a temperatura controllata. La presa di spuma è condotta con il Metodo Martinotti in autoclave per sei mesi, durante i quali il vino rimane a contatto con i lieviti.

Allo scadere di questo periodo il vino è filtrato e pronto per la messa in bottiglia.