

TOMBOLA DI PIN

TALENTO Millesimato Riserva Brut Nature Metodo Classico

Vigneto singolo

Uve: Chardonnay e Pinot Noir

È ottenuto dal vigneto "Tombola di Pin" del podere "Colvendrame" sulle colline di Refrontolo, patrimonio mondiale UNESCO. Il terreno ricco di tufo, e ampie escursioni termiche tra il giorno e la notte e la permanenza in bottiglia a contatto con i propri lieviti per 120 mesi, donano a questa limitata produzione di Talento rara classe ed eleganza.

SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE VINO: Tombola di Pin – Talento Millesimato Riserva Metodo Classico.

TIPOLOGIA: Brut Nature.

UVE: 50% Chardonnay e 50% Pinot Nero.

ZONA DI PRODUZIONE: podere Colvendrame, ubicato sulle colline di Refrontolo, tra Conegliano e Valdobbiadene, patrimonio mondiale UNESCO. Tra questi dolci pendii, vi è un cucuzzolo, segnato nelle vecchie mappe come punto trigonometrico, denominato "Tombola di Pin". Attorno a questa Tombola, in terreni marnosi favoriti da un clima eccellente, allignano i vigneti e maturano le uve che compongono la base di questa limitata produzione di metodo classico.

ALTIMETRIA: 200-350 m.

TERRENO: argillosi, con buona dotazione calcarea. Presenza di tufo che caratterizza e tipicizza il prodotto.

CLIMA: mite, con ampie escursioni termiche tra il giorno e la notte, ideale per preservare i profumi, gli aromi e l'acidità delle uve.

DENSITA' DEGLI IMPIANTI E FORMA DI ALLEVAMENTO: 3.500-5.500 viti/ha allevate a cordone speronato.

ANNO DI IMPIANTO DEL VIGNETO: 1984.

GESTIONE DEL VIGNETO: al fine di permettere un'ottimale maturazione dell'uva, oltre alle normali pratiche colturali, vengono eseguite delle attente cimature dei germogli e delle oculature defogliazioni. Inoltre, la produzione viene mantenuta molto bassa per avere delle uve ricche di profumi e aromi.

VENDEMMIA: inizio di settembre, quando le uve hanno ancora un buon patrimonio acido. È eseguita manualmente; le uve vengono messe in cassette e trasportate in cantina a Fossalta di Piave.

VINIFICAZIONE: pressatura soffice, decantazione a freddo del mosto e fermentazione svolta a temperatura controllata. Una parte del vino fermenta e si affina per 8 mesi in barrique di rovere.

PRESA DI SPUMA: formazione della cuvée a inizio primavera, imbottigliamento e rifermentazione in bottiglia a 12°C.

AFFINAMENTO: 120 mesi alla temperatura di 12°C.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: perlage fine e persistente; colore giallo paglierino; profumo fragrante, molto fine di crosta di pane; gusto pieno, di gran classe, armonico, con piacevoli note di nocciola.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 5-6°C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: può accompagnare qualsiasi abbinamento gastronomico. Si incontra magistralmente con ostriche, frutti di mare e scampi crudi.

CONSERVAZIONE: in luogo fresco, buio e in posizione orizzontale. La sua struttura e completezza gli permettono di migliorare durante la maturazione in bottiglia, che può protrarsi fino a 20 anni, raggiungendo il suo picco qualitativo dopo 15 anni dalla vendemmia.

ALCOL: 12-12,5% vol. (a seconda dell'annata).

RESIDUO ZUCCHERINO: 0 g/l.

CAPACITA' BOTTIGLIA: 750 ml.

DIMENSIONE BOTTIGLIA mm (diametro x altezza): 95x315.

PESO BOTTIGLIA E CARTONE kg (pieni): 1,65 kg/bt, 10,5 kg/ct.

BOTTIGLIE PER CARTONE: 6.

CARTONI E BT PER PALLET: 17 strati da 6 ct, pari a 102 ct per pallet, 612 bt.

DIMENSIONE CARTONE mm (lunghezza x larghezza x altezza): 470x330x115.



DE STEFANI Azienda Agricola

Via Cadorna, 92 – 30020 Fossalta di Piave (Venezia) – Veneto - Italia

Tel. +39 0421 67502 – Fax +39 0421 67836 – E-mail: info@de-stefani.it – www.de-stefani.it