



AZIENDA AGRICOLA  
**LE POIE**

## VIBRAZIONI – METODO CLASSICO EXTRA BRUT

**Uve:** Trebbiano

**Vigneto:** Guyot, viti di 60 anni.

**Densità d'impianto:** 3.000 piante Ha. Resa per ettaro: 60 q/Ha.

**Tipo di terreno:** Vulcanico.

**Vendemmia:** Inizio settembre.

**Produzione:** Raccolta anticipata delle uve vinificate a grappolo intero, per estrarre solo la frazione più leggera del mosto. Segue la fermentazione a temperatura controllata in tini di acciaio e subito dopo inizia un affinamento sulle fecce fini per 5 mesi. La seconda fermentazione per la presa di spuma, avviene in bottiglia, dove il vino rimane per un periodo di affinamento sui lieviti che dura almeno 24 mesi, con periodici remuage. Al termine dell'affinamento si procede con il degorgement.

**Colore:** Giallo con riflessi dorati, perlage a grana fine, elegante e persistente.

**Caratteristiche:** Al naso sono evidenti i richiami alla crosta di pane, tipici del metodo Classico, ben amalgamati con note di fiori bianchi e frutta, come lime, mela e susina matura. In bocca il sorso è morbido e fresco, sostenuto da una buona spalla acida, evidenzia la pasta frolla e la mela cotta, chiude con un finale minerale pulito, lungo e persistente.

**Alcol:** 12,50% **Residuo zuccherino:** 3 g/l.