

Metodo Classico Extra Brut Umani Ronchi



Dopo alcuni anni di sperimentazione, con prove di vinificazione e spumantizzazione di diversi vitigni e diversi blend, esce nel 2011 il Metodo Classico EXTRA BRUT Umani Ronchi.

L'impiego di basi di diversa provenienza ha permesso di esaltare al massimo l'unicità del **terroir** di appartenenza, ovvero i migliori appezzamenti coltivati nell'area "Classica" del Verdicchio dei Castelli di Jesi.

Una **cuvée** prodotta da uve di Verdicchio e Chardonnay fatte maturare sia in acciaio che in barrique, al fine di raggiungere una maggiore complessità aromatica. Il successivo affinamento sui lieviti per 30 mesi dà origine ad uno spumante dal carattere netto, di spessore ed estremamente invitante.

Vitigno Chardonnay 50% - Verdicchio 50%

Prima annata di produzione 2011

Comune/area di produzione Maiolati Spontini - Serra de' Conti - San Paolo di Jesi - Montecarotto

Il vigneto

I vigneti, di età compresa tra gli otto e i trenta anni, allevati a guyot, sono situati nella fascia collinare che va dai 200 ai 350 metri sul livello del mare, sulle due sponde opposte della valle dell'Esino. I terreni, che risalgono a formazioni plio-pleistoceniche, si caratterizzano per essere molto profondi, franco argillosi e mediamente calcarei. La resa dei vigneti non supera mai i 70 quintali per ettaro.

La vendemmia

E' eseguita a mano, con le uve raccolte e trasportate in cassette. Normalmente si svolge in due tempi: lo Chardonnay viene raccolto a metà agosto e il Verdicchio verso la fine dello stesso mese. Per ogni annata si scelgono, a seconda dell'andamento climatico, le uve dove si è mantenuto il giusto equilibrio tra accumulo di zuccheri e livello di acidità. Il primo non deve superare i 15°-16° BABO e l'acidità deve aggirarsi intorno ai 9-10 gr/lit.

Vinificazione

Dopo una pressatura soffice il mosto fiore viene raffreddato rapidamente per poi essere decantato in maniera statica. La fermentazione alcolica dello Chardonnay si svolge in vasche d'acciaio e il successivo affinamento avviene in barrique per circa 8-10 mesi. Il Verdicchio viene fatto fermentare e affinare per 10 mesi in serbatoi di acciaio. Successivamente viene eseguito l'assemblaggio tra le basi da spumantizzare provenienti da diverse annate, per poi iniziare la presa di spuma, che ha una durata di due mesi, a temperatura esterna controllata. L'affinamento in bottiglia, che continua per 30 mesi, garantisce l'inconfondibile sentore dovuto al contatto e all'autolisi dei lieviti. Dopo la sboccatura lo spumante riposa ulteriormente per altri 2-3 mesi prima dell'immissione nel mercato.

Note del Winemaker Dal colore giallo paglierino brillante e con un perlage persistente e fine, il profumo si rileva di grandissima eleganza. Emergono in principio note variegata floreali e fruttate, con fragranze di bergamotto e mandarino, che si fondono ad aromi vegetali di erbe aromatiche. Percettibili in maniera molto delicata e armoniosa i sentori tipici derivanti dall'affinamento sui lieviti. In bocca ha un ingresso decisamente cremoso che si combina a una discreta e piacevole effervescenza; nel finale di buona persistenza spiccano sapidità e sfumature fresche di frutta secca.

Abbinamenti Ideale con piatti a base di pesce, crostacei, frutti di mare crudi.

Temperatura di servizio ideale 8°C

Bicchieri di servizio Flute con la pancia più larga e apertura stretta, caratteristiche che consentono l'ossigenazione del vino e quindi il giusto sviluppo degli aromi complessi e terziari degli spumanti metodo classico millesimati o maturi, senza compromettere per questo l'evoluzione e l'appezzamento del perlage.

Formati disponibili bottiglie da 0,75 / 1,5 lt