

Leonce



Vigneti:

Bioggio, Agno, Sessa, Gromo

Vitigno:

100% Merlot

Vinificazione:

Subito dopo la macerazione in grandi fermentatori svizzeri di legno, una parte del succo è stata svinata ("saigné"). Il succo svinato è stato conservato per la sedimentazione in un serbatoio di acciaio, senza aggiunta di zolfo, refrigerato per 48 ore. Dopo la rimozione delle fecce è stata avviata la fermentazione utilizzando un lievito organico. La fermentazione del vino base è durata 3 settimane e poi ha proseguito in bottiglia. La fermentazione in bottiglia è durata circa 3 mesi. Il vino spumante è ancora "sur latte" cioè sulla feccia fine di lievito.

Osservazione:

A Leonce non è stato aggiunto zolfo in nessuna fase della sua produzione ed è un vino naturalmente torbido. Pertanto, si hanno due vini in una bottiglia, uno torbido o, dopo il deposito delle fecce, un vino spumante limpido. In termini di gusto questa è una grande differenza. Leonce è il principe, la controparte maschile di Lena e come lei non è affatto noioso. Un compagno meravigliosamente fruttato con un perlage fresco e una consistenza cremosa. Il Pet Nat va gustato ben freddo. La bottiglia deve essere aperta lentamente con contropressione ed è consigliabile avere un bicchiere pronto accanto. A causa delle fecce e della stabilità tartarica, potrebbe esserci un po' di schiuma all'apertura. La stabilità tartarica visibile è un processo naturale.

Data di raccolta	12./13./17./19.09.20
Acidità totale	5.5 g/l
pH	3.5
Zuccheri	14
Alcool	13.2 Vol%
SO ₂ libero	8 mg/l
SO ₂ totale	29 mg/l
Produzione (bott.)	680
Temp. di servizio	ca. 10 °C

