

Cuvee JPR Brut
Metodo Classico Millesimato



Cuvee JPR Brut

Metodo Classico Millesimato

Vitigno: Pinot nero 80% - Chardonnay 20%

Superficie vitata: 0,5 Ha

Terreno: calcareo e argilloso.

Vigneti: i vigneti sono ubicati a Castagnole Monferrato, coltivazione a Guyot, esposizione ovest, altitudine da 230 a 240 mt s.l.m.

Raccolta: diradamento dei grappoli in luglio/agosto e raccolta manuale in cassette tra fine agosto e inizio di settembre.

Vinificazione: pressatura soffice con l'aggiunta di lieviti selezionati per dar luogo alla fermentazione alcolica. A fine fermentazione il vino viene travasato e filtrato. Infine viene imbottigliato con tappo a corona per la rifermentazione in bottiglia e lasciato riposare sui lieviti per 36 mesi circa. Successivamente verrà effettuata la sboccatura e relativa tappatura con tappo di sughero e gabbietta.

Caratteristiche: di colore giallo dorato, spuma soffice e morbida, perlage fine e persistente. Vino elegante, associa le caratteristiche di spumante maturo con sentori di lievito e crosta di pane, ad aromi fruttati freschi e piacevoli che spaziano dalla vaniglia, al miele di acacia fino alla frutta secca.

Temperatura di degustazione: 6/8 °C

Abbinamenti: ottimo come aperitivo e in abbinamento con ogni piatto di pesce dona sensazioni uniche con risotto al nero di seppia o una saporita fonduta ricoperta di tartufo bianco d'Alba.

Tendril: Pinot Nero 80% - Chardonnay 20%

Surface of the vineyards: 0.5 Ha

Soil: calcareous and clayish.

Vineyards: the vineyard is located in Castagnole Monferrato, grown in guyot system. Exposition is West. Altitude 230-240 mt. a.s.l.

Harvest: cluster thinning in July and August. Hand crafted harvest at the end of August, early September.

Wine making process: soft pressing, and next the addition of selected yeast to start alcoholic fermentation. After the fermentation, the racking and the filtration follow. The wine is then bottled with the crown cap and bidule. There is a refining contact with the yeasts for 36 months before degorgement. Then the addition of the liqueur de expedition and the sealing with the cork and the wire cage.

Characteristics: golden yellow colour, soft mousse, fine and persistent perlage. Elegant wine which combines the characteristics of more aged sparkling wine with fresh scents of yeasts and bread crust and fruity and pleasant aromas of vanilla, honey and dried fruits.

Tasting temperatures: 6/8 °C

Food arrangements: excellent as aperitif and paired with any fish dish. Outstanding with black risotto with sepia or fondue with truffles.

DACAPO S. Agr. r. l.

Cantina/Winery

Via, Asti Mare 4

14041 Agliano Terme (AT)

tel. +39 0141 964921

fax +39 0141 964126

cell. +39 335 7091570

renata.bonacina@dacapo.it

www.dacapo.it

P.IVA/CF 03686510045

dacapo



Cà ed Balos