



Brut Metodo Classico Blanc de Blancs, Spumante

U městečka Gavi v Piemonte, na vyvýšenině „Monterotondo“ slunce, lesy a přímořský vánek od ligurského moře vytváří ideální mikroklima pro pěstování révy. Zde rodina Moccagatta založila po dlouholeté zkušenosti s vinohradnictvím vinařství VILLA SPARINA. Vinařství, které se dokázalo prosadit s tradičními víny vyrobené inovační technologií. Dnes je Villa Sparina prestižní etiketou, která zhodnocuje tradici území Gavi a Monferrato a je díky svému stylu, kvalitě a speciální láhvi nezaměnitelná s jinými víny světa.

Vinařství Villa Sparina se rozkládá na 100 hektarech, z čehož je 60 osázeno révou, zbylých 40 jsou lesy, které společně s vánkem od ligurského moře dávají vínům jedinečný charakter. Největší část vinic na kopcích Monterotonda je osázena odrudou Cortese, zatímco vinice v údolí Cassinelle, jsou osázeny Dolcettem a Barberou. Duše a charakter vín Villa Sparina je dána především vlastnostmi „Monterotonda“ Nejnoblesnější bílá vína selekcí odrůdy Cortese pochází právě odsud. Nejlepší červené víno „Rivalta“ pochází z vinice Bormida, o rozloze 9 ha, na kopcích Aqui Terme u Monferrata. Stefano Moccagatta, který po svém otci vinařství vede, je člověk rázného charakteru, který se projevuje i v jeho vínech, která patří v regionu nekompromisně k nejlepším.



POPIS

Villa Sparina Brut je Metodo Classico, které reprezentuje vlastnosti odrůdy Cortese a terroir Gavi. Chuť je plná, intenzivní a patřičnou rovnováhu mezi kyselinkou a mineralitou. Perlení je elegantní, dochuť dlouhá a vždy čerstvá.

Oblast	Piemonte, Monferrato, Gavi
Počet vyráběných láhví	22.000 0,75l a 1200 1,5l
Odrůda	Cortese z obce Gavi
Expozice a nadmořská výška	jihozápad 250 - 300 m.n.m.
Půdní složení	hlinito-vápenito - kamenitá
Systém tažení révy	guyot – 4200 hlav / ha
Stáří vinice	26 let
Výnosnost	80 hl / ha
Vinifikace	ruční tříděných hroznů, jemné lisování, víno kvasí v nerezových tancích při teplotě 18°C. Zraje 30 měsíců na kalech.