

# VIRGAM

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ BRUT  
Metodo Classico



TENUTA  
**LA MERIDIANA**  
ORIGINAL BARBERA SINCE 1890



**Tipologia terreno:** marnoso-argilloso

**Altimetria:** 220 m

**Ceppi/ha:** 4500

**Resa/ha:** 10 t

**Raccolta:** manuale

**Forma di allevamento:** guyot

**Esposizione:** nord-ovest

**Vinificazione:** le uve vendemmiate a mano in cassette da 18 chili e vengono pressate delicatamente. Solo il mosto di sgrondo e la prima frazione del pressato vengono utilizzati per la produzione di questo vino. Il mosto viene chiarificato tramite decantazione statica per 48 ore, dopodiché avviene la fermentazione ad una temperatura controllata di 15-18°C. La presa di spuma, eseguita in bottiglia secondo il metodo tradizionale, avviene nella primavera successiva alla vendemmia. Segue una sosta sui lieviti di 24 mesi prima del degorgio.



**Alcol:** 12,5% vol

**Dosaggio:** 4g/L - Extra Brut

**Degustazione:** vino dal colore giallo tenue mostra un perlage molto fine e persistente. Al naso presenta aromi fruttati di mela renetta e pera, impreziositi da note di pasticceria. In bocca la bella acidità, supportata da una bollicina cremosa, si sposa con la struttura del nebbiolo dove ritornano gli aromi fruttati.



**Abbinamenti tipici:** Vino versatile capace di accompagnare tutto il pasto, ad eccezione del dessert.

**Abbinamento Top:** Insalata russa.

**Abbinamenti tipici:** Salvia fritta

**T° di servizio:** 7-8°C

