



## CA' DEL MORINO

METODO CLASSICO  
Vino Spumante di Qualità Brut  
Non millesimato

**Collezione Vini sotto Chiave:** etichette storiche prodotte esclusivamente nelle Cantine Mossi 1558.

*Spumante ricercato, con un perlage elegante e un bouquet ampio ed evoluto.  
È il metodo classico con cui celebrare ricorrenze speciali e attimi indelebili.*



**VARIETÀ:** 70% Ortrugo, 20% Pinot nero, 10% Chardonnay

**TERROIR:** i vigneti sono situati nel Comune di Ziano Piacentino (Piacenza); l'età degli impianti varia dai 37 ai 12 anni e sono collocati in zona collinare con una pendenza del 15%. Gli appezzamenti, con esposizione Nord-Est, si trovano ad un'altitudine di 200 m s.l.m. e presentano una tessitura argillosa. La forma di allevamento scelta è la spalliera con un sesto d'impianto di 2.4 x 1.4 m ed una potatura a Guyot semplice per le varietà Ortrugo e Chardonnay mentre per il Pinot nero è stato scelto il cordone speronato. La densità d'impianto è di 3000 ceppi/ha e la resa media annuale è di 90 q.li/ha.

**VENDEMMIA E VINIFICAZIONE:** a inizio agosto le uve sono selezionate e raccolte a mano in cassetta. La pressatura è soffice a grappoli interi con una resa di mosto fiore del 45%. La fermentazione avviene in acciaio a bassa temperatura (circa 18° C). Il vino viene conservato fino alla primavera successiva quando subirà il tiraggio. Dopo la presa di spuma in bottiglia segue l'affinamento sui lieviti per ben 10 anni, al termine del quale è possibile procedere con la sboccatura e il dosaggio.

**LONGEVITÀ:** 36 mesi

**GRADAZIONE:** alc 12% vol

**RESIDUO ZUCCHERINO:** 6 g/l

**ACIDITÀ TOTALE:** 7 g/l in Ac. Tartarico

**PRESSIONE A 20° C:** 5.5 bar

**VISTA:** giallo paglierino brillante.

**EFFERVESCENZA:** perlage fine e persistente.

**OLFATTO:** fine bouquet floreale arricchito da note di crosta di pane e sentori minerali.

**GUSTO:** secco, fresco e piacevolmente sapido.

**ABBINAMENTO:** abbinabile a tutto pasto: dall'aperitivo all'antipasto, dai primi con pasta o riso ai secondi piatti di carni bianche, verdure o formaggio.

**COME SERVIRE:** in calice flûte ad una temperatura di 8°-10° C.

**PRIMA ANNATA:** 1986

**CONFEZIONE:** bottiglia champenoise da 0.75 l (in scatola da 6 e in confezione regalo), 1.5 l (in confezione regalo) e 3 l (in cassa di legno).

**PRODUZIONE:** 5000 bottiglie/anno da 0.75, 1.5 e 3 litri.



## RICONOSCIMENTI E PUNTEGGI

2019: medaglia d'oro a [WOW - The Italian Wine Competition](#) – Giuria Bollicine.

