



Villa Maniano

SCHEDA TECNICA

COLMOSTO

Tipologia: Spumante Metodo Classico Millesimato

Dosaggio: Extra Brut

Vitigno: 100% Pinot Nero

Provenienza vino base: Comune di Montù Beccaria (PV), Lombardia, Italia.

Vigneti: Suoli franco-limo-argillosi, con buona presenza di calcare, caratteristica che contribuisce alla finezza e struttura dei vini base destinati alla spumantizzazione.

Densità d'impianto: circa 4.200 ceppi per ettaro.

Sistema di allevamento: Guyot.

Epoca di raccolta: seconda metà di agosto.

Modalità: raccolta manuale in cassette con selezione delle uve direttamente in vigneto.

Vinificazione: Le uve vengono sottoposte a pressatura soffice, con una resa in mosto di circa 50%. La fermentazione alcolica primaria avviene in acciaio a temperatura controllata (16 – 18°C) per preservare freschezza e integrità aromatica.

Presatura di spuma: Nel mese di marzo successivo alla vendemmia si effettua il tiraggio, dando avvio alla seconda fermentazione in bottiglia con l'aggiunta di mosto di uve della stessa annata.

Affinamento: Almeno 12 mesi sui lieviti e 3 mesi dopo la sboccatura.

Aspetto: Nel calice si mostra con un affascinante colore ramato, luminoso e brillante, attraversato da un perlage fine e continuo che dona eleganza e vivacità.

Profumo: Al naso si apre con profumi freschi e delicati. Note di agrumi croccanti e frutta a polpa bianca, che si intrecciano a sensazioni di pesca e ribes rosso arricchite da un elegante accento floreale di rosa canina. In sottofondo emerge una sottile sfumatura minerale, leggermente ferrosa, che richiama la pietra e dona profondità e verticalità al naso. Le sensazioni legate all'affinamento sui lieviti sono presenti ma ben dosate, con lievi note di lievito e un accento evolutivo che aggiunge complessità senza appesantire il profilo.

Sapore: Il sorso è fresco, dinamico e ben definito, sostenuto da una bollicina fine, cremosa e perfettamente integrata, che bilancia la struttura con una piacevole morbidezza. La vivacità equilibrata conferisce slancio e tensione gustativa, mentre la sapidità finale accompagna e allunga la progressione, invitando al sorso successivo. Il profilo gustativo risulta pienamente coerente con le sensazioni olfattive, con un finale pulito, persistente e di grande bevibilità.



Villa Maniano

WINE • BEER • SPIRITS • HOSPITALITY

Via Maniano - Frosinone (FR)