Millesimato d'antan

Codice MIRI

Questo Vino Spumante Millesimato Riserva D'Antan® è prodotto utilizzando lenti e tradizionali metodi di lavorazione artigianali: offre un'inconfondibile intensità e unicità di sensazioni.
Con il lungo invecchiamento in bottiglia, che può andare anche oltre 10 anni, a contatto con lieviti autoctoni da noi selezionati, si ottiene un vino che non sembra trovare limiti di età e che scopre nel tempo un grande e sempre fedele alleato.
Un prodotto in cui la sorprendente freschezza si accompagna agli aromi del miele, delle spezie, della frutta secca e ad un lontano ricordo di cioccolato, in un continuo crescendo di armonie. Un vino raro, pensato per intenditori, frutto di un particolare e felice momento della natura, e di un infinito e paziente lavoro dell'uomo.

CLASSIFICAZIONE: Vino spumante di qualità – Brut.
VITIGNO: 100% Cortese.
ZONA DI PRODUZIONE: collina, nell'ambito del territorio di produzione del Gavi D.O.C.G.
CUVÉE: su base da uve atte alla produzione di Gavi D.O.C.G.
TECNICA DI SPUMANTIZZAZIONE: fermentazione classica in bottiglia, a grande invecchiamento, maturazione sui lieviti fino ad oltre dieci anni.
TEMPO DI CONSERVAZIONE: da consumarsi entro tre anni dalla lavorazione (dégorgement).
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 °C.
ASPETTO: spuma fitta, morbida e abbondante; perlage minuto e continuo.
COLORE: oro chiaro, vivo e brillante.
PROFUMO: intenso e persistente; da una prima impressione calda si passa ad intensi sentori di frutti esotici, che sfumano in miele e spezie, in un complesso morbido ed elegante.
SAPORE: importante, secco, pieno, nerbo deciso e fresco; stoffa vellutata e continua, affinata dalla lunga permanenza sui lieviti. Piacevolmente acidulo, con gradevole sentore di mandorla, brioche, pane e lievito
ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI: ideale come aperitivo e per pranzi importanti, molto indicato per il dopo pranzo e da "meditazione".
NOTA IMPORTANTE: lo spumante raggiunge la temperatura ottimale di servizio dopo circa due ore di permanenza in frigorifero. Si consiglia di non prolungare tale permanenza oltre i due/tre giorni; un periodo più lungo potrebbe causare essiccazione del turacciolo e conseguente alterazione del prodotto, con perdita di pressione ed anomalie al gusto.

LE CONFEZIONI DISPONIBILI

Codice	Descrizione
Miri01	Astuccio da 1 bottiglia 750 ml
Miri06	6 bottiglie 750 ml
Mamiri	Cassetta in legno da 1 Magnum 1500 ml
Jemiri	Cassetta in legno da 1 Jeroboam 3000 ml