



## Sfumature del Pozzo Buono

### Spumante rosato di Lacrima Metodo Classico

Dal 2012 i Vicari hanno voluto cimentarsi nella spumantizzazione del Lacrima di Morro d'Alba in Metodo Classico; sono i primi ad aver dato questa nuova veste al vitigno, riprendendo una tradizione antica marchigiana, quella dei vini rifermentati in bottiglia.

Nasce così "Sfumature", Brut Metodo Classico Rosato di Lacrima, che viene realizzato manualmente in ogni singolo passaggio, dal tirage con permanenza sui lieviti per 24 mesi, al remuage sulle pupitre fino ad arrivare alla sboccatura a la volè.

"Sfumature" ricorda con il suo colore le foglie autunnali del Lacrima ed esalta la finezza, l'eleganza e le peculiarità del vitigno di appartenenza.

<b>Vitigno di origine:</b>	Lacrima di Morro d'Alba 100%.
<b>Zona di produzione:</b>	Territorio di Morro d'Alba.
<b>Terreno:</b>	Sabbioso e argilloso.
<b>Altitudine:</b>	180 m. s. l. m.
<b>Esposizione:</b>	Sud.
<b>Sistema di allevamento:</b>	Guyot
<b>Densità di impianto:</b>	2.600 piante / ha
<b>Sistema di raccolta:</b>	Esclusivamente a mano.
<b>Vinificazione:</b>	Le uve di Lacrima vengono selezionate a mano e raccolte in cassette. Il succo viene subito separato dalla buccia con molta attenzione, in modo da ottenere quella particolare e delicata sfumatura rosa. La fermentazione avviene in tini di acciaio a temperatura controllata. Dopo 7 mesi di affinamento in acciaio si procede all'imbottigliamento e al successivo affinamento in cantina a temperatura costante per un periodo medio di 24 mesi. Tutti i passaggi per la realizzazione di questo metodo classico vengono fatti manualmente, dal remuage al degorgement. Aprile dell'anno successivo alla vendemmia.
<b>Tirage:</b>	Aprile dell'anno successivo alla vendemmia.
<b>Affinamento sui lieviti:</b>	In media 24 mesi.
<b>Dosaggio alla sboccatura:</b>	Apporto di zuccheri inferiore a 4g/l.
<b>Caratteristiche:</b>	Colore: Rosa tenue. Sentore: Rosa e piccoli frutti rossi. Sapore: Fresco in bocca con scia finale sapida.
<b>Grado alcolico:</b>	12.5 % vol.
<b>Acidità totale:</b>	6.20 g/l
<b>Solfiti totali:</b>	inferiore a 65 mg/l
<b>Temperatura di servizio:</b>	8° - 10° C circa.
<b>Abbinamenti:</b>	Come aperitivo, o abbinato ad antipasti e primi piatti a base di pesce, pesce arrosto o alla griglia, salumi, anche saporiti.