

## TOMBOLA DI PIN

### TALENTO Millesimato Riserva Brut Nature Metodo Classico

*Vigneto singolo*

*Uve: Chardonnay e Pinot Noir*

È ottenuto dal vigneto "Tombola di Pin" del podere "Colvendrame" sulle colline di Refrontolo, patrimonio mondiale UNESCO. Il terreno ricco di tufo, e ampie escursioni termiche tra il giorno e la notte e la permanenza in bottiglia a contatto con i propri lieviti per 120 mesi, donano a questa limitata produzione di Talento rara classe ed eleganza.

#### SCHEDA TECNICA

**DENOMINAZIONE VINO:** Tombola di Pin – Talento Millesimato Riserva Metodo Classico.

**TIPOLOGIA:** Brut Nature.

**UVE:** 50% Chardonnay e 50% Pinot Nero.

**ZONA DI PRODUZIONE:** podere Colvendrame, ubicato sulle colline di Refrontolo, tra Conegliano e Valdobbiadene, patrimonio mondiale UNESCO. Tra questi dolci pendii, vi è un cucuzzolo, segnato nelle vecchie mappe come punto trigonometrico, denominato "Tombola di Pin". Attorno a questa Tombola, in terreni marnosi favoriti da un clima eccellente, allignano i vigneti e maturano le uve che compongono la base di questa limitata produzione di metodo classico.

**ALTIMETRIA:** 200-350 m.

**TERRENO:** argillosi, con buona dotazione calcarea. Presenza di tufo che caratterizza e tipizza il prodotto.

**CLIMA:** mite, con ampie escursioni termiche tra il giorno e la notte, ideale per preservare i profumi, gli aromi e l'acidità delle uve.

**DENSITA' DEGLI IMPIANTI E FORMA DI ALLEVAMENTO:** 3.500-5.500 viti/ha allevate a cordone speronato.

**ANNO DI IMPIANTO DEL VIGNETO:** 1984.

**GESTIONE DEL VIGNETO:** al fine di permettere un'ottimale maturazione dell'uva, oltre alle normali pratiche colturali, vengono eseguite delle attente cimature dei germogli e delle oculate defogliazioni. Inoltre, la produzione viene mantenuta molto bassa per avere delle uve ricche di profumi e aromi.

**VENDEMMIA:** inizio di settembre, quando le uve hanno ancora un buon patrimonio acido. È eseguita manualmente; le uve vengono messe in cassette e trasportate in cantina a Fossalta di Piave.

**VINIFICAZIONE:** pressatura soffice, decantazione a freddo del mosto e fermentazione svolta a temperatura controllata. Una parte del vino fermenta e si affina per 8 mesi in barrique di rovere.

**PRESA DI SPUMA:** formazione della cuvée a inizio primavera, imbottigliamento e rifermentazione in bottiglia a 12°C.

**AFFINAMENTO:** 120 mesi alla temperatura di 12°C.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** perlage fine e persistente; colore giallo paglierino; profumo fragrante, molto fine di crosta di pane; gusto pieno, di gran classe, armonico, con piacevoli note di nocciola.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 5-6°C

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO:** può accompagnare qualsiasi abbinamento gastronomico. Si incontra magistralmente con ostriche, frutti di mare e scampi crudi.

**CONSERVAZIONE:** in luogo fresco, buio e in posizione orizzontale. La sua struttura e completezza gli permettono di migliorare durante la maturazione in bottiglia, che può protrarsi fino a 20 anni, raggiungendo il suo picco qualitativo dopo 15 anni dalla vendemmia.

**ALCOL:** 12-12,5% vol. (a seconda dell'annata).

**RESIDUO ZUCCHERINO:** 0 g/l.

**CAPACITA' BOTTIGLIA:** 750 ml.

**DIMENSIONE BOTTIGLIA mm (diametro x altezza):** 95x315.

**PESO BOTTIGLIA E CARTONE kg (pieni):** 1,65 kg/bt, 10,5 kg/ct.

**BOTTIGLIE PER CARTONE:** 6.

**CARTONI E BT PER PALLET:** 17 strati da 6 ct, 102 ct per pallet, 612 bt.

**DIMENSIONE CARTONE mm (lunghezza x larghezza x altezza):** 470x330x 115.

