

# DE STEFANI

4 Generazioni

## TOMBOLA DI PIN 2001 TALENTO Millesimato Riserva Brut Metodo Classico



### Vigneto singolo

*Uve: Chardonnay e Pinot Nero.*

*E' ottenuto dal vigneto "Tombola di Pin" del podere "Colvendrame" sulle colline di Refrontolo. Il terreno ricco di tufo, le ampie escursioni termiche tra il giorno e la notte e la permanenza in bottiglia a contatto con i propri lieviti per 84 mesi, donano a questa limitata produzione di Talento rara classe ed eleganza.*

### SCHEDE TECNICHE

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

**TIPOLOGIA:** Brut.

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

**ZONA DI PRODUZIONE:** podere Colvendrame®, ubicato sulle colline di Refrontolo, tra Conegliano e Valdobbiadene. 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. E' 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:** 84 mesi in bottiglia sui propri lieviti alla temperatura costante.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE:** 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 30 anni, raggiungendo il suo picco qualitativo dopo 20 anni dalla vendemmia.

**ALCOL:** 12,5% vol.

**CAPACITA' BOTTIGLIA:** 750 ml.

DE STEFANI Azienda Agricola

Via Cadorna, 92 – 30020 Fossalta di Piave (Venezia) – Veneto - Italia

Tel. +39 0421 67502 – Fax +39 0421 67836 – E-mail: [info@de-stefani.it](mailto:info@de-stefani.it) – [www.de-stefani.it](http://www.de-stefani.it)