

## SCHEDA TECNICA

Nome del vino : :

GUINOT Limoux France IMPERIAL Guinot Brut Tendre

Denominazione :

AOC / AOP Cremant de Limoux

Uve:

Chardonnay 60%, Chenin Blanc 30%, Mauzac (10%)

Caratteristiche del territorio :

Vigneti su terreni argilloso-calcarei, la Famiglia Guinot possiede i Domaine di Lalagaste, di Taich, e di Saint Jean. Il terreno e la posizione dei vigneti (sud, sud-est, nord-ovest) ci permettono di ottenere una varietà di produzione, molto equilibrata, e quindi "assemblaggi" vini complessi che permettono la continuità e la stabilità gustativa.

Metodo di allevamento della vite:

La cultura tradizionale del terreno mediante aratura, fertilizzanti organici e la "cultura ragionevole" (vengono usati prodotti tradizionali per il trattamento delle malattie delle viti: zolfo, rame .. e il quantitativo minimo). Raccolta solo a mano

Produzione media per ettaro:

Normativa fissato a 9500 kg per ettaro, ma la nostra produzione media è di 6500 kg / ha, dal momento che le nostre vendemmie vengono effettuate in collina.

Vinificazione e affinamento:

La vinificazione inizia con l'estrazione dell' uva che viene immediatamente pigiata dopo la raccolta manuale e il trasporto delle uve viene effettuato in recipienti di 35 kg per evitare lo schiacciamento precoce delle uve. La pressatura viene effettuata da un "diaframma pneumatico" . L'affinamento sui lieviti avviene in cantine interrato per un periodo minimo di 12 mesi. L'età media è di 2,5 anni. La sboccatura è solo alla volée.

Descrizione organolettica: l'assemblaggio per ottenere il Cremant è un processo complesso. I vini ottenuti dalla vendemmia corrente, ma anche *i vins de garde* (dell'anno precedente) e la complessità dovuta alle nostre aree diverse che conferiscono l'uva, gli danno la forza gustativa giusta, l'originalità, ma anche una maturità marcata e onesta.

Di color oro brillante, le bolle fini e persistenti. Al naso si avverte frutta matura, intensa. In bocca, la maturità viene confermata, con aromi di frutta candita e matura. La bolla è leggera ma persistente. Di carattere intenso e distintivo. Molto buona la persistenza. Ideale dall' aperitivo al dolce.

Analisi :

- Tasso di zuccheri : da 3 a 7 g/l glucosio e fruttosio
- Solfiti : < 38 mg/l totali et <5 mg/l liberi
- Acidità volatile : <0.35 g/l acetica
- Acidi totali : 3.30

