

# VIRGAM

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ BRUT  
Metodo Classico



TENUTA  
**LA MERIDIANA**  
ORIGINAL BARBERA SINCE 1890



**Tipologia terreno:** marnoso-argilloso  
**Altimetria:** 220 m  
**Ceppi/ha:** 4500  
**Resa/ha:** 10 t  
**Raccolta:** manuale  
**Forma di allevamento:** guyot  
**Esposizione:** nord-ovest



**Vinificazione:** le uve vendemmiate a mano in cassette da 18 chili e vengono pressate delicatamente. Solo il mosto di sgrondo e la prima frazione del pressato vengono utilizzati per la produzione di questo vino. Il mosto viene chiarificato tramite decantazione statica per 48 ore, dopodiché avviene la fermentazione ad una temperatura controllata di 15-18°C. La presa di spuma, eseguita in bottiglia secondo il metodo tradizionale, avviene nella primavera successiva alla vendemmia. Segue una sosta sui lieviti di 36 mesi prima del degorgio.



**Alcol:** 12,5% vol  
**Dosaggio:** 6g/L - Brut



**Degustazione:** vino dal colore rosa antico mostra un perlage molto fine e persistente. Il bouquet rivela aromi di piccoli frutti rossi e rosa, impreziositi da note di pasticceria. In bocca l'acidità tipica della varietà trova il suo perfetto equilibrio supportata da una grande mineralità e da una bollicina cremosa e fine.



**Abbinamenti tipici:** Aperitivi, salumi, carni bianche.  
**Abbinamento Top:** Caprino ai frutti rossi.  
**Abbinamenti tipici:** Porcini fritti



**T° di servizio:** 7-8°C