

CANTINA IMPERATORI

VITICOLTORI IN ITALIA



VINO SPUMANTE DI QUALITÀ MILLESIMATO – METODO CLASSICO – PAS DOSE'

I nostri terreni sciolti, ben drenati e l'esposizione ideale, hanno permesso di intraprendere, nel 2018, un nuovo progetto innovativo e stimolante: produrre uno spumante metodo classico con uve autoctone di Cesanese d'Affile, attraverso una nuova interpretazione di questo antico vitigno. Da allora ogni vendemmia è una nuova sfida, un nuovo confronto tra vitigno, uomo e territorio.

UVAGGIO	— Trebbiano Verde 100%
ZONA DI PRODUZIONE	— Frascati
SUPERFICIE VITATA	— circa 0,80 Ha
ALTITUDINE DEL VIGNETO	— circa 300 m s.l.m.
TIPOLOGIA DI TERRENO	— origine vulcanica, tessitura sciolta e quantità importante di roccia basaltica
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	— controspalliera bassa a cordone speronato
DENSITÀ DEI CEPPI	— 5.700 viti per ettaro
PRODUZIONE PER CEPPO DI VITE	— 1,5 kg
RESA DELL'UVA IN VINO	— 60%
ANNO D'IMPIANTO	— 2012
EPOCA DI VENDEMMIA	— Ultima settimana di agosto
RACCOLTA	— selezione qualitativa e ragionata dei migliori grappoli di Trebbiano Verde
VINIFICAZIONE	— con delicata diraspa-pigiatura e soffice pressatura a freddo
FERMENTAZIONE ALCOLICA	— in acciaio a temperatura controllata
/ MACERAZIONE	
FERMENTAZIONE MALOLATTICA	— non svolta
AFFINAMENTO	— in acciaio
PRESA DI SPUMA	— in bottiglia con Metodo Classico, nelle grotte della Cantina alla temperatura di 12 °C.
MATURAZIONE SUI LIEVITI	— per 18 mesi
SBOCCATURA	— a mano
COLORE	— migliaia di bollicine piccole e concatenate, creano in superficie una spuma soffice e compatta. Nel bicchiere un colore giallo dai riflessi dorati cattura l'occhio
AROMA	— equilibrate note di mela e di mandorla si sposano con sentori di erbe aromatiche e crosta di pane. Nel finale l'olfatto è conquistato da una intensa mineralità
SAPORE	— acidità e sapidità si integrano l'uno con l'altra, il corpo è elegante, l'amaro è piacevole. Risultato, una lunga e piacevole persistenza
ABBINAMENTO GASTRONOMICO	— in genere si preferisce abbinare agli aperitivi. Noi vi consigliamo di provarlo con salmone o aringa affumicata e tutti i crostacei
TEMPERATURA DI SERVIZIO	— 8/10°C

CANTINA IMPERATORI

VITICOLTORI IN ITALIA

QUALITY SPARKLING WINE MILLESIMATO - CLASSIC METHOD – PAS DOSÉ

Our vineyards, with their loose, well-drained soils and ideal exposure allowed us to undertake a new, stimulating and innovative project in 2018: To produce a traditional method sparkling wine with native Trebbiano verde grapes through a new interpretation of this ancient vine. Since then, every harvest has been a new challenge between the grape variety, man and territory.



BLEND	— Trebbiano Verde 100%
PRODUCTION ZONE	— Frascati
VINEYARD AREA	— approximately 0,80 Ha
VINEYARD ALTITUDE	— approximately 300m a.s.l.
TERRAIN TYPE	— of volcanic origin, loose texture and significant amount of basalt rock
TRAINING SYSTEM	— spurred cordon
PLANTING DENSITY	— 5,700 vines per hectare
VINE YIELDS	— 1,5 kg
YIELD OF GRAPES INTO WINE	— 60%
YEAR OF PLANTING	— 2012
HARVEST TIME	— Last week of August
HARVESTING	— quality and reasoned selection of the best Trebbiano Verde grapes
VINIFICATION	— delicate destemming-crushing and soft cold pressing
ALCOHOLIC FERMENTATION	— in stainless steel at a controlled temperature
/ MACERATION	
MALOLACTIC FERMENTATION	— not carried out
AGING	— in steel tanks
SECONDARY FERMENTATION	— in the bottle, traditional method, in the winery caves at 12°C
LEES AGING	— 18 months
DISGORGEMENT	— by hand
COLOR	— thousands of small bubbles and continued rosary create a soft and compact foam on the surface. In the glass, a yellow color with golden reflections catches the eye
AROMA	— balanced notes of apple and almond are combined with hints of aromatic herbs and bread crust. The aroma is later conquered by an intense minerality.
FLAVOR	— Acidity and sapidity harmonize beautifully; the body is elegant, and the finish reveals a refined edge
FOOD PAIRING	— generally it is preferred to combine with aperitifs. We advise you to try it with salmon or smoked herring and all shellfish
SERVING TEMPERATURE	— 8/10°C