MG09

Marco Gozzi

La passione del giovane Marco Gozzi per gli spumanti rifermentati in bottiglia deriva dalla sua terra d'origine, Modena, tipica zona di bollicine. Dopo dieci vendemmie oltreoceano e in diverse regioni spumantistiche italiane, alla continua ricerca della perfezione, nasce il Metodo Classico Marco Gozzi.

CARATTERISTICHE

Tipo	Spumante
Sottotipo	Bianco
Classificazione	Classico
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Marche
Localizzazione	Pergola
Vitigno	Chardonnay 80% ;verdicchio 20%
Specificazione	Brut
Gradazione	12.00 % vol.
Zuccheri	6 g/l g/l
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Colore giallo paglierino brillante con leggere sfumature verdoline
Gusto	In bocca si percepisce fresco, secco e sapido di fine intensità aromatica e accattivante equilibrio gustativo
Profumo	Al naso si riscontra un'importante freschezza aromatica caratterizzata da una interessante complessità olfattiva che esibisce nuance di fiori bianchi di acacia, fragranti note fruttate di agrumi, ribes bianco e sfumature di nocciola e frutta candita
Abbinamenti	Secondi piatti di pesce, secondi piatti di crostacei, secondi piatti di molluschi

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione	Nord-Ovest
Altitudine	300 m m
Tipologia terreno	Terreno medio impasto
Allevamento	Cordone speronato e guyot
Densità impianto	4000 piante/ha
Epoca vendemmia	Metà/fine agosto
Tipo raccolta	Manuale
Vinificazione	Pressatura soffice, defecazione statica a freddo, fermentazione alcolica con lieviti selezionati in parte in vasche termocondizionate in acciaio ed in parte in barrique di secondo passaggio
Maturazione	Vino base addizionato di lieviti selezionati e zucchero di canna, e imbottigliato subisce la rifermentazione. Le bottiglie vengono tenute coricate per 24 mesi a

	contatto con i lieviti
Affinamento	2 mesi in bottiglia