



1820 TOSTI

★ ★ ★ ★ ★

G.B. VINTAGE 2004 UNDICI ANNI METODO CLASSICO

G.B. Vintage Undici Anni Brut Metodo Classico 2004 é un'eccellenza unica e rara: un vino per fini conoscitori che conferma la cultura e la passione Tosti per il metodo classico.

Il G.B. Vintage Undici Anni è un metodo classico complesso e sorprendente come l'annata 2004, una delle più particolari e pregiate degli ultimi dodici anni.

Il mite inverno che ha preceduto le calde e costanti temperature del 2004, le scarse precipitazioni durante la crescita delle uve, le notti fresche e il vento temperato e secco hanno favorito la perfetta maturazione delle uve di Pinot Nero e Chardonnay ed esaltato la concentrazione dei caratteristici aromi negli acini d'uva.

Tosti ha deciso di trasformare l'unicità della vendemmia 2004 in un metodo classico altrettanto indimenticabile. Le uve sono state raccolte a mano e predisposte una a una per la pressatura soffice. Il mosto ottenuto è stato fatto fermentare a bassa temperatura (15°C) per ricavare, dopo 60 giorni, il vino base.

Il vino, decantato e filtrato, ha trascorso un anno di affinamento sui lieviti, ed è stato messo in bottiglia per ottenere la presa di spuma dopo un periodo di circa 6 mesi.

Successivamente le bottiglie sono state messe in pupitre e conservate per 11 anni in una cantina fresca priva di luce naturale.

Questo Brut Metodo Classico invecchiato 132 mesi, elegante e di classe, ottenuto con il 70 % di uve Pinot Nero e circa il 30% di uve Chardonnay, esprime equilibrio e grande corpo, regalando una raffinata nota di cacao e nocciola: un'esperienza unica per pochi fortunati.

ASSEMBLAGGIO: Pinot Noir e Chardonnay (30%).

VENDEMMIA: 2004

SBOCCATURA: 2016

RESIDUO ZUCCHERINO: 8 g/l

ALCOOL: 12%

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot, su terreni argilloso - calcarei di media umidità.

ESPOSIZIONE: sud-sud est.

EPOCA DI RACCOLTA DELLE UVE: prima decade di settembre.