



## Cuvée Annamaria Clementi 1996

### Uve

Chardonnay 55%, Pinot Bianco 25%, Pinot Nero 20%.

### Vendemmia

Dal 01 al 04 settembre 1996 con meticolosa selezione manuale dei grappoli prima della spremitura.

### Resa media per ha.

62 q.li, 28 hl.

### Dati analitici dell'uva

Zuccheri: Chardonnay 19,83%; Pinot Bianco 19,15%; Pinot Nero 20,00%. Acidità totale: Chardonnay 7,70‰; Pinot Bianco 7,60‰; Pinot Nero 6,80‰. pH: Chardonnay 3,12; Pinot Bianco 3,08; Pinot Nero 3,22.

### Vinificazione

Il mosto, dopo aver iniziato la fermentazione alcolica in vasche d'acciaio termocondizionate, viene travasato in piccole botti di rovere, dove termina la fermentazione alcolica e si svolge anche la fermentazione malolattica. La maturazione avviene in piccole botti di rovere per un periodo di 7 mesi: questo particolare procedimento conferisce al prodotto finito una spiccata personalità, ulteriormente rafforzata da un affinamento in bottiglia nelle cantine interrate alla temperatura costante di 12°C.

### Imbottigliamento

22 aprile 1997.

### Permanenza sui lieviti

5 anni e 8 mesi.

### Sboccatura

09 dicembre 2002.

### Sciroppo di dosaggio

7,5 ml. per bottiglia. E' composto unicamente da vini bianchi maturati in piccole botti di rovere e da una minima quantità di zucchero.

### Dati analitici alla sboccatura

Alcool: 12,50% vol.; Acidità volatile: 0,33‰; Acidità totale: 6,60‰; pH: 3,07.





## Cuvée Annamaria Clementi 1996

Colore giallo paglierino con un bel riflesso dorato, luminoso. Spuma abbondante e persistente, con corona di lunga durata. Perlage finissimo, estremamente persistente. Ha un profumo affascinante che colpisce di primo acchito, per la sua straordinaria freschezza (integra nonostante il lungo affinamento a contatto dei lieviti), con note sottili di frutta (pera, pesca, susina), una bella sfumatura di arancia, alla quale fa da corollario una nota di fiori freschi assolutamente deliziosa; nel finale si avverte un quasi impercettibile tocco di vaniglia e di lieviti che completa un insieme di sensazioni variegato e molto godibile, di grande finezza e eleganza. In bocca conferma la sensazione già manifestata al naso, cioè una sorprendente freschezza e vivacità, caratterizzata da note fruttate e fragranti (si ribadiscono la pera, la susina e in particolare l'arancia amara), è finissimo e molto elegante, sostenuto da una appropriata acidità che è in perfetto equilibrio con tutte le componenti, compresa la sensazione gassosa. Notevolissima persistenza aromatica.