

# ADA

## BLANC DE NOIR DI SANGIOVESE – METODO CLASSICO

*“È” il vino delle feste.*

*Tra bollicine e freschezza racconta l'unicità e la mineralità dei suoli, valori che ne custodiscono la sua identità. Ada, il nome della mia giovane figlia, è una dedica a ciò che di più prezioso c'è: l'Amore incondizionato e sincero verso la famiglia.”*

*Pasquale Forte*



**SANGIOVESE** 100%

**SUPERFICIE:** 1,0 ha

**SUOLI:** Scisto fessurabile affiorante, con presenza di argille.

**ALTITUDINE:** 460 m. s.l.m.

**ESPOSIZIONE:** nord / nord est

**VITICOLTURA:** 6.250 ceppi per ettaro sono allevati ad alberello, seguendo i principi dell'agricoltura biologica e biodinamica.

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:** La fermentazione spontanea avviene in vasca d'acciaio. L'affinamento si svolge sulle proprie fecce fini, che settimanalmente sono rimesse in sospensione. Affinamento sui lieviti minimo per 24 mesi  
**Contiene solfiti**

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 12 % vol.

**FORMATI:** 0,75lt. - 1,5lt.

### **BOTTIGLIE PRODOTTE**

2014 n. 430

2015 n. 720

2016 n. 425

### **PERSONALITÀ: Amorevole**

Dal perlage fine e accattivante, ti accompagna verso note agrumate dal gusto fresco e croccante che rimanda ad un palato salino.

**NOTE DEGUSTATIVE:** Note di agrumi, come quelle di pompelmo, si fondono con note di pasticceria esprimendo la grande complessità che dona richiami minerali tipici del territorio. Spumante di grande finezza e personalità. L'acidità sorregge costantemente il palato dove il vino si allarga progressivamente avvolgendone ogni millimetro. Persistenza e mineralità completano la piacevolezza di questo spumante.