

Avenir



Questo vino è ottenuto da Chardonnay e da una piccola percentuale di Pinot Noir. E' per la nostra cantina una grande sfida: realizzare un metodo classico originale e autentico. Avenir nasce sulle colline della comunità, fra il mare di Rimini e il monte Titano e qui beneficia di un microclima unico che gli conferisce carattere e unicità. Attraverso Avenir, San Patrignano completa un'offerta di vini oggi davvero ampia nelle sue differenti tipologie.

A wine obtained from Chardonnay grapes with the addition of a small amount of Pinot Noir, made with the original and authentic classic method, and a great challenge for our winery. Avenir comes from the hills of our community, between the sea of Rimini and Mount Titano, where it benefits from a unique microclimate that gives it a distinctive character. With Avenir, San Patrignano completes a range of wines that offers a truly ample variety.

Vino spumante di qualità, brut, metodo tradizionale classico.

Varietà

Chardonnay e Pinot noir.

Vigne

Due ettari deputati alla produzione di queste uve, a 200 metri sul livello del mare. Terreno calcareo argilloso con forma di allevamento a Guyot e densità di oltre 6000 piante per ettaro.

Vendemmia

Raccolta precoce effettuata rigorosamente a mano ad inizio agosto, durante le prime ore del mattino per mantenere inalterate freschezza e tenore zuccherino idonee alla futura rifermentazione in bottiglia. Rese di circa 80 quintali per ettaro.

Vinificazione

Secondo Tradizione, le uve, dopo un'attenta selezione in vigna, vengono pressate senza l'eliminazione del raspo con rese in mosto pari al 50%. Il mosto fiore viene quindi repentinamente raffreddato e tenuto al riparo dall'aria onde evitare ossidazioni. Successivamente la fermentazione avviene a basse temperature.

Messa in bottiglia e Affinamento

Sul finire dell'inverno viene preparata la "liqueur de tirage" che insieme al vino verrà messa in bottiglia per far partire la rifermentazione o "presa di spuma". Solo dopo una lunga sosta sui lieviti le bottiglie saranno posizionate sulle pupitre per poter eseguire manualmente il remuage. Segue il tradizionale degorgement e l'aggiunta della liqueur d'expédition.

Formati disponibili

0,75 l

Note di degustazione

Originale e di forte carattere, con succosi ritorni fruttati di mela Golden e intensi richiami speziati di lievito e crosta di pane, che esprimono nel complesso un naso ampio ed etero. In bocca è suadente rivelando una splendida vena acida che dona grintosità alla beva. La persistenza gustativa è compatta e con un bell'equilibrio sul finale. Avenir ha grande mineralità ed è versatile nell'abbinamento. La spuma è fine, vivace e raffinata. Servire a 8–9° C. Con tartare di salmone e scampi crudi, tagliolini all'uovo con pomodori e astice, capperante e crostacei alla griglia, carpaccio di manzo all'extravergine di oliva.

Produzione media

Circa 13.000 bottiglie.

SanPatrignano Esperti di vite.

Grape varieties

Chardonnay and Pinot Noir.

Vineyards

Two hectares dedicated to the cultivation of these grapes, at an altitude of 200 metres. Chalky clay soil, using vines trained with the Guyot system and a density of over 6000 plants per hectare.

Harvest

Grapes are picked only by hand, at the beginning of August, in the early hours of the morning, to ensure that their freshness and sugar content remain intact, suitable for later secondary fermentation in the bottle. Yield about 8 tonnes per hectare.

Vinification

True to tradition, after being attentively selected in the vineyard, grapes are pressed without removing their stalks, giving a must yield of 50%. The free-run juice is cooled rapidly and kept away from air to prevent oxidation, and is then fermented at low temperatures.

Bottling and ageing

When winter ends, the liqueur de tirage is prepared, which will be bottled together with the wine to trigger the secondary fermentation process. After the wine has been left on the lees for a lengthy period, the bottles are placed on pupitre racks prior to manual riddling. This is followed by the traditional degorging process, and the addition of the liqueur d'expédition.

Available bottle sizes

0,75 l

Tasting notes

Original and with a strong character, offering fruity and juicy suggestions of Golden Delicious apples and intense spicy hints of yeast and crusty bread, expressing overall a broad and heterogeneous bouquet. Persuasive in the mouth, revealing a splendid touch of acidity that adds determination to its elegance. Compact persistence of flavours, with a finely balanced finish. Avenir has a distinct minerality, and great versatility in pairings. Its sparkle is fine, lively and refined. Serve at 8–9°C. With salmon tartare and raw scampi, egg tagliolini pasta with tomatoes and lobster, grilled scallops and crustaceans, or beef carpaccio with extra virgin olive oil.

Average production

About 13,000 bottles.

