



SPUMANTE BRUT

NOME Vino spumante brut
TIPO Vino bianco spumante brut
UVE Chardonnay, Pecorino
NUMERO MEDIO DI BOTTIGLIE PRODOTTE 9.000
COMUNE DI PRODUZIONE Francavilla al mare (Ch), Ari (Ch)
RESA PER ETTARO 100 q.li
TIPO DI TERRENO Sabbioso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO Tendone
DENSITÀ DELL'IMPIANTO 1600 piante per ettaro
VINIFICAZIONE Decantazione statica del mosto dopo pressatura soffice, fermentazione termo controllata. Rifermentazione in autoclave per 3 mesi
EPOCA DI IMBOTTIGLIAMENTO Gennaio
CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO Da apprezzarsi giovane
GRADAZIONE ALCOLICA 12,5%vol.
COLORE Giallo paglierino, con una spuma persistente
BOUQUET Intenso e persistente
SAPORE Note di frutta (pesca, albicocca, ananas), fresco, acido, cremoso
TEMPERATURA DI SERVIZIO 8/10°C
ABBINAMENTI Ottimo come aperitivo, frutti di mare, anche fuori pasto

NAME Vino spumante brut
TYPE Sparkling white wine
GRAPE VARIETY Chardonnay, Pecorino
AVERAGE ANNUAL PRODUCTION 9.000
LOCATION Francavilla al mare (Ch), Ari (Ch)
YIELD PER HECTARE 10 tons
SOIL Sandy
TRAINING & PRUNING METHODS "tendone", single curtain
VINE DENSITY 1600 plants per hectare
FERMENTATION Static decanting of the must and soft pressing, controlled temperature fermentation. Ri-fermentation in autoclave for 3 months
BOTTLING PERIOD January
AGEING BEFORE BOTTLING To be drunk young
ALCOHOLIC STRENGTH 12,5% alcohol (by volume)
COLOUR Pale yellow, with a persistent froth
BOUQUET Intense and persistent fragrance
FLAVOUR Notes of fruit (peach, apricot, pineapple), sour, fresh, creamy
TEMPERATURA DI SERVIZIO Best served at a temperature of 8/10°C
SERVING SUGGESTIONS Excellent as an aperitif, seafood, even out meal

