



## MACCHIA DI GATTO

Vino Spumante di qualità - Bianco Brut - Bio  
METODO CLASSICO MILLESIMATO

**VARIETÀ:** Blend di uve autoctone a bacca bianca tra cui Maresco, Marchione e Falanghina

**ZONA DI PRODUZIONE:** Contrada "Macchia di Gatto" situata tra i comuni di Acquaviva delle Fonti, Casamassima e Sammichele di Bari

**TIPO DI TERRENO:** Terreno rosso ferroso caratterizzato da uno strato di roccia calcarea sottostante

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Cordone speronato

**VITI PER ETTARO:** 4300

**RESA PER ETTARO:** 60 q.li

**VENDEMMIA:** Raccolta a mano, in cassetta nell'ultima settimana di Agosto/prima settimana di Settembre

**VINIFICAZIONE:** Spremitura soffice delle uve, fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio a temperatura controllata

**PRESA DI SPUMA:** Seconda fermentazione in bottiglia e affinamento a contatto con i lieviti per 24-36-48 mesi

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**ASPETTO:** Paglierino splendente. Perlage fitto, fine e persistente

**PROFUMO:** Naso delicato e ricco di sfumature, con note di pasticceria intrecciate a ricordi di cedro e bergamotto; a seguire cenni di mela, anice, felce e leggero floreale

**GUSTO:** Sorso teso, lungo e appagante, con effervescenza bene integrata e freschezza rigenerante

**ABBINAMENTI:** Di grande versatilità a tavola, eccelle con frutti di mare, crostacei, molluschi, sushi, risotti, patate riso e cozze, pizza, formaggi freschi e semistagionati

