

SPUMANTE BRUT BIANCO

da uve a bacca bianca Metodo Charmat

BIANCO IGT PUGLIA BIO



VARIETÀ: Marchione 100%

ZONA DI PRODUZIONE: Vigneto Macchia di Gatto, Casamassima

TIPO DI TERRENO: Terreno rosso ferroso con uno strato di roccia calcarea sottostante

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone Speronato

VITI PER ETTARO: 4300

PRODUZIONE PER ETTARO: 70 HL

VENDEMMIA: Raccolta meccanica delle uve nella prima settimana di settembre

VINIFICAZIONE: Spremitura soffice delle uve con breve macerazione di 2 ore in pressa. Fermentazione in autoclave per almeno 10 giorni ad una temperatura di 13° C. Permanenza sui lieviti di 6 mesi.

GRADAZIONE ALCOLICA: 11,5% vol.

RESIDUO ZUCCHERINO: 12 GR/LT

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO: Giallo paglierino con luminosi riflessi verdolini. Vivido perlage

PROFUMO: Delicato profumo di mela, citronella, pompelmo, anice, su sfondo appena muschiato

GUSTO: Sorso piacevole, rotondo, ma anche fresco, percorso da echi di agrumi; finale mandorlato con cenno amarognolo

ABBINAMENTO: Base per cocktail, aperitivi, stuzzichini, antipasti, frutti di mare e pizza