



AUTENTICO

SPUMANTE METODO CLASSICO MILLESIMATO
DOASGGIO ZERO
BIOLOGICO

Zona di produzione: Casalbordino/Monteodorisio
Esposizione: sud-est / nord-ovest
Tipologia: Vino Spumante Metodo Classico Brut
Millesimato
Produzione media per ettaro: 80-100 Q.li
Caratteristiche del suolo: medio impasto con presenza di argilla e sassi
Affinamento: 6 Mesi in botte inox e bottiglia
Sistema di allevamento: spalliera a cordone speronato
Vendemmia: seconda settimana di Agosto
Vinificazione: in bianco a temperatura controllata 16°C.
Presatura di spuma in bottiglia secondo metodo classico
Temperatura presa di spuma: 14°C
Epoca di imbottigliamento: prima settimana di Dicembre dell'anno successivo alla vendemmia
Degorgement (sboccatura): dopo 60 mesi di permanenza sui lieviti in bottiglia
Colore: giallo paglierino dai lucenti riflessi argentati. Perlage fine e persistente.
Profumo: al naso è intenso e complesso di frutti esotici, anche a polpa rosa. Minerale, esprime anche intense note di crosta di pane.
Sapore: al gusto è secco, caldo, morbido, rinfrescato da ben dosata acidità che si tinga di rosa nella nota di pompelmo in chiusura. Ottimo il corpo.
Accostamenti gastronomici: Armonico e lungo nel finale è da gustare in abbinamento ad un primo piatto condito con burro, una spolverata di Parmigiano Reggiano DOP maturato 18 mesi ed impreziosito da generoso tartufo bianco. Ottimo servito anche con mozzarella di Bufala Campana DOP, Olio Extra Vergine di oliva, Limone e pepe verde; Frutti Di Mare, Crostacei, Capasanta Semiscottata Al Limone. Composto ed accattivante, non si può che gustarlo con sorsi lenti, cadenzati e continui
Temperatura di degustazione: 6-8°C

