



SPUMANTE EXTRA DRY



VINIFICAZIONE

Le uve raccolte con leggero anticipo, dopo diraspatura e pigiatura vengono sottoposte a pressatura soffice, solo la prima frazione di mosto fiore viene fermentato a bassa temperatura tra 12° e 14°C per 15giorni. Il metodo di spumantizzazione utilizzato è “charmat” o “metodo Martinotti” ovvero rifermentazione in autoclave della base vino preparata precedentemente.

Rifermentazione in autoclave almeno 6 mesi a contatto con i lieviti di fermentazione.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il colore è di un giallo paglierino tenue, reso affascinante dal perlage fine e persistente. Il suo profumo leggermente minerale con noti di albicocca, pera, pesca e agrumi, con un’ottima acidità. I toni di frutta rimangono sullo sfondo con un retrogusto leggermente amaro, che ricorda le mandorle.

ABBINAMENTO

Spumante molto versatile, pertanto ottimo come aperitivo, accompagnando crudi di mare, le minestre di legumi, antipasti e piatti di pesce, risotto ai frutti di mare o funghi porcini, carni bianche, formaggi freschi e piatti di verdure.

GENERALITA'

Uve : Fiano

Terreni: di proprietà Montefalcione e parolise
Tipologia del terreno: marne argillose calcaree

Esposizione e altimetria: terreni collinari a 400-650 metri s.l.m. esposti a sud-est

Sistema di allevamento: spalliera a Guyot

Densità dell’impianto: 3500 ceppi per ettaro

Epoca di vendemmia: metà settembre