



# CRUSÒ

Tipologia Metodo Classico  
Spumante Brut

Millesimo 2019

Colore Bianco

Uve 100% Negroamaro

Terreno Argilloso/Sabbioso

Sistema di allevamento Cordone speronato

Ceppi per ettaro 4140

Resa per ettaro 80 q

Epoca di vendemmia Fine agosto

Vinificazione Acciaio

Fermentazione Temperatura controllata  
15°C

Affinamento Permanenza sui lieviti di  
24 mesi

Temperatura di servizio 6-8°C

Spumante Metodo Classico realizzato con sole uve Negroamaro vinificate in bianco. La raccolta manuale permette di preservare l'integrità dei grappoli e di valorizzare al meglio le caratteristiche di questo splendido vitigno. Permanenza minima sui lieviti di 24 mesi.

Piacevolmente delicato si presenta come una bollicina dal perlage finissimo da poter abbinare ad aperitivi a base di frutti di mare, pesce e crudi di mare, ideale anche come tutto pasto.