



SPUMANTE METODO CLASSICO DOSAGGIO ZERO
MILLESIMATO



Terreno: Argilloso/sabbioso
Sistema di allevamento: Cordone
Speronato
Ceppi per ettaro: 4140
Resa per ettaro: 80 q
Epoca vendemmia: Fine Agosto
Vinificazione: Lavorazione in bianco
del Negroamaro a temperatura
controllata a 15°C in acciaio
Primo affinamento: 5 mesi
Tiraggio: Nel Febbraio successivo alla
vendemmia
Affinamento: In bottiglia sui lieviti per
almeno 24 mesi
Temperatura di servizio: 6 - 8° C

Metodo Classico Dosaggio Zero da uve
Negroamaro vinificate in bianco. Arriva
alla sboccatura dopo una lunga
permanenza sui lieviti, dopo aver
eseguito il remuage a mano su pupitres
di legno. Il risultato è una bollicina dal
perlage finissimo, ottimo da gustare a
tutto pasto. Si abbina ad aperitivi di
mare, primi e secondi piatti a base di
pesce ma anche a carni arrosto.

Soil: Clayey/Sandy
Plant breeding system: Spurred Cordon
Logs per hectare: 4140
Yield per hectare of grapes: 80 q
Grape harvest: End of August
Vinification: White processing of
Negroamaro at a temperature of 15°C
in stainless steel
First aging: 5 months
Bottling and "tirage": In February
following the harvest
Aging: In bottles on the yeasts at least for
24 months
Serving Temperature: 6 - 8° C

*Metodo classico Spumante made with only
Negroamaro grapes produced through
white vinification. Long stay on the yeasts,
after riddling by hand on wooden pupitres.
Pleasant and delicate fine perlage can have
a nice pairing with seafood, fish but also
with roast meat. Ideas as aperitif and whole
meal long taste.*