



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.*