

CRUSÒ

PREMI
ERICONOSCIMENTI



SPUMANTE BRUT METODO CLASSICO
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

Spumante Metodo Classico realizzato con solo uve Negroamaro vinificate in bianco. Piacevolmente delicato si presenta come una bollicina dal perlage finissimo da poter abbinare ad aperitivi a base di frutti di mare, pesci importanti ma anche carni arrosto. È ottimo a tutto pasto.

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.

Pleasant and delicate fine perlage can have a nice pairing with seafood, fish but also with roast meat. Ideal as aperitif and whole meal long taste.