

METODO DI SPUMATIZZAZIONE

Charmat

VITIGNO

Autoctoni a bacca bianca

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti di proprietà aziendale nei Comuni di Luogosano e di Sant'Angelo all'Esca, su terreni collinari a 350 mt/s.l.m. esposti a sud/est.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Argilloso-calcareo

VINIFICAZIONE

Le uve raccolte a giusta maturazione vengono pressate intere e in maniera soffice. Il mosto, illimpidito a freddo, viene fatto fermentare a bassa temperatura. Segue una "spumatizzazione" in autoclave per un periodo di 6 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore

Giallo paglierino tenue, brillante

Profumo

Delicato e fine con note di lime, acacia, mela verde e pietra bagnata, insieme ad un tocco leggero di confetto.

Sapore

Elegante ed equilibrato con una piacevole sapidità sul finale; evidente la continuità con il bouquet grazie a note di frutta tropicale e floreali. Perlage molto fine e persistente.

Abbinamenti gastronomici

Perfetto come aperitivo in accompagnamento a tapas leggere, fritti misti, crudi di mare o verdure, insalata di pasta o riso.

Servire alla temperatura di 6-8°C.



CAMPANIA

- TAURASI - AGLIANICO
- FIANO DI AVELLINO
- GRECO DI TUFO
- FALANGHINA
- CODA DI VOLPE



ORO SPUMANTE

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ BRUT