

# 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