

BRUT | SPUMANTE



Spumante Brut - ottenuto dalla vinificazione in purezza del Bellone, antico vitigno autoctono coltivato da sempre sulle colline laviche del territorio corese. Da una ventennale ricerca e sperimentazione scaturisce l'ottenimento di uno spumante di altissima qualità e spiccatissima piacevolezza.

• SCHEDA GENERALE

Spumante Brut Charmant, Uva 100% Bellone.
Grado alcool 11,5%

• VIGNETI

Situati sulle colline laviche del territorio corese a una altitudine di circa 200-250 metri slm; terreno vulcanico-argilloso; sistema di allevamento a filare con circa 3000-4000 ceppi per ettaro; resa per ettaro pari a 80-100 quintali; Periodo di raccolta ultimi giorni di agosto.

• VINIFICAZIONE

Uve raccolte anticipatamente con elevata acidità fissa; fermentazione in bianco per circa 10 giorni alla temperatura di 15 °C; malolattica no; spumantizzazione con metodo charmat per un periodo di almeno 2 mesi; affinamento in vetro per 4 mesi.

• SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore giallo paglierino; perlage fine e persistente; profumo delicato, fragrante, acacia e pesca a polpa bianca; sapore intenso, morbido, leggermente aromatico; abbinamento perfetto per aperitivo, piacevole a tutto pasto, ottimo con pietanze di pesce; servizio 8 °C; da degustare giovane.