

# Oppidum Spumante Brut - I.g.t. Lazio Moscato Spumante

**VITIGNI:** Moscato di Terracina

**Gradazione alcolica:** 13°

**Prima annata di produzione:** 1996

**Produzione media annuale di Bottiglie:** 15.000.

**Resa per ettaro:** Circa 90 Q.li , resa in vino Max 70%

**VIGNETI:**

**Posizione geografica delle uve:** Comune di Terracina.

**Terreno:** A media tessitura con prevalenza di argille rosse, tipico delle colline intorno a Terracina.

**Esposizione e microclima:** La zona di coltivazione risente del clima costiero mite tipico della zona di Terracina

**Sistema di allevamento:** Filare a guyot con una densità da 4.000 a 7.000 piante per ettaro.  
**VENDEMMIA:**

Le uve vengono raccolte intorno al 10/15 settembre, in anticipo rispetto alla perfetta maturazione, per preservare al meglio acidità e freschezza. La raccolta avviene a mano in piccole cassette da 10/15 Kg l'una.

**VINIFICAZIONE MATURAZIONE E AFFINAMENTO:**

Delicata pigio-diraspatura, criomacerazione di 24/36 ore e lentissima fermentazione a temperatura controllata, 16/18°. La base vino così ottenuta dopo un breve periodo di riposo in vasche di acciaio termocollate viene posto in piccole autoclavi e addizionato di una quantità di mosto fresco di Moscato per avviare la fase di spumantizzazione secondo il metodo Charmat. Il vino rimane in autoclave per questa rifermentazione per circa 30/45 giorni in modo da avere un perlage fine e persistente ma mantenere quella spiccata aromaticità che caratterizzano l'uva e lo rendono unico. Viene poi immediatamente imbottigliato in modo da conservare tutti gli aromi, la freschezza e il perlage che lo distinguono.

**PROFILO ORGANOLETTICO:**

**Colore:** Giallo paglierino con lievi riflessi dorati.

**Profumi:** Intensi e tipici del vitigno di provenienza, complessi, note di frutta tropicale, rosa appassita, albicocca.

**Sapore:** Ricco, pieno, equilibrato nell'acidità ed esuberante nelle note aromatiche, con una notevole lunghezza retrofattiva che chiude con le tipiche note di mandorla.

**Perlage:** Il perlage è molto fine e persistente.

**ABBINAMENTI:**

Eccellente come aperitivo, adatto anche ad accompagnare piatti a base di pesce elaborati, fritti misti, antipasti di mare, da provare anche sulle ostriche. Servire freddo ad una temperatura di 8-10°C

