



SPUMANTE - BRUT

CESANESE I.G.P. LAZIO

Spumante ottenuto utilizzando esclusivamente le nostre uve Cesanese, vinificate con cura nella cantina aziendale seguendo il metodo Martinotti. I grappoli, raccolti a mano, sono immediatamente sottoposti ad un processo di criomacerazione e la presa di spuma viene effettuata a temperatura costante per lungo tempo, restituendo un vino dal pérlage fine e persistente. Colore rosato e trasparente. Profumi varietali tipici del vitigno Cesanese. Ottimo per l'aperitivo, si accompagna egregiamente a involtini di bresaola e ricotta, croissant di gambero e semi di papavero, rigatoni all'amatriciana, secondi di pesce e di carne, come pollo con i peperoni o involtini di vitello.

Uvaggio: 100% Cesanese

Zona di produzione: Acuto (Ciociaria) - 310 m s.l.m.

Tipologia dei terreni: argillosi sub-acidi

Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità dei ceppi: 4500 per Ha

Età delle viti: 35 anni

Superficie del vigneto: 3,20 Ha

Produzione per Ha: 60 q.li

Resa uva in vino: 60%

Epoca di vendemmia: inizio ottobre

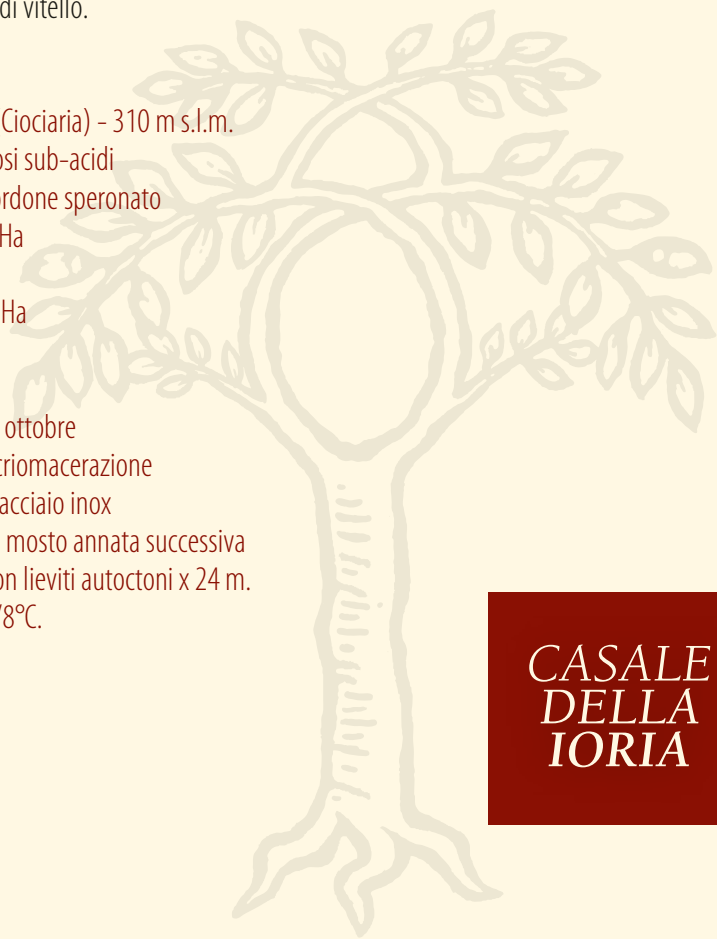
Vinificazione: in bianco con criomacerazione

Fermentazione alcolica: in acciaio inox

Creazione Cuvée: unione del mosto annata successiva

Presa di spuma: autoclave con lieviti autoctoni x 24 m.

Temperatura di servizio: 6/8°C.



CASALE
DELLA
IORIA