



## Ripabassa Spumante Metodo Classico

Spumante metodo classico prodotto con uve Fiano e Greco in percentuali diverse a seconda dell'annata. Le uve provengono da vigne nella zona bassa delle colline Irpine poste lungo la riva del fiume Sabato che attraversa sia le terre del Fiano che quelle del Greco. Sosta ventiquattro mesi sui lieviti. L'intero ciclo di lavorazione di questo prezioso spumante avviene in azienda sotto il nostro continuo controllo.

**Tipologia** spumante brut

**Vitigno** Fiano 50% - Greco 50%

**Prima annata** 2009

**Provenienza delle uve** San Michele di Serino, Altavilla Irpina (Avellino)

**Altitudine** 250 m slm per le vigne di Fiano e 550 m slm per le vigne del Greco

**Sistema di allevamento** guyot

**Sesto di impianto** 4000 - 5000 ceppi/ha

**Resa uva** 50 q/ha

**Caratteristiche del suolo** limoso sabbioso, argilloso calcareo con ceneri vulcaniche per il Fiano e limoso sabbioso con vene d'argilla scura per il Greco

**Vendemmia** ultima settimana di agosto

**Vinificazione** decantazione statica del mosto dopo pressatura soffice dei grappoli interi; inoculo con lieviti selezionati sul limpido, fermentazione ed affinamento in acciaio.

Presa di spuma in bottiglia secondo il metodo classico

**Fermentazione** in vasche di acciaio inox a 16 °C

**Presa di spuma** 14 °C

**Imbottigliamento** ultima settimana di novembre o prima settimana di dicembre dell'anno successivo alla vendemmia

**Degorgement** dopo minimo 24 mesi di permanenza sui lieviti in bottiglia

