

CLASSE 69 SPUMANTE COUVÈE MILLESIMATO



DESCRIZIONE

Denominazione: **Classe 60nove Cuvée**

Zona di produzione: **Brindisi**

Tipo di terreno: **Medio impasto**

Vitigni: **Negroamaro 100%**

Gradazione alcolica: **11,5 vol.**

Altitudine: **10 / 20 m. s.l.m.**

Esposizione: **Sud-Est**

Sistema di allevamento: **Spalliera**

Provenienza delle uve: **10 / 20 anni**

Produzione per ettaro: **HA 60 / 70 Q.li**

Tipo di raccolta: **Manuale – Prima decade di Agosto.**

Vinificazione e affinamento:

Dopo calpestio e diraspatura delle uve Chardonnay selezionate, segue una fermentazione a temperatura controllata per 10 a 12 giorni in silos di acciaio inox. Dopo filtrazione, il vino viene lasciato riposare e poi trattato in autoclave per il processo di produzione dello spumante.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore: **giallo paglierino brillante.**

Olfatto: **profumo fruttato delicato con sentori di crosta di pane, con sfumature floreali.**

Palato: **fresco ed equilibrato.**

SCHEDA DI SERVIZIO

Temperatura di servizio ideale: **Servire a 6-8 °C.**

Abbinamenti: **piatti leggeri, minestre e frutti di mare.**