

## • Nynphe •

---

**Tipologia:** Lazio IGP bianco spumante

**Type:** Lazio IGP Bianco spumante

**Metodo di produzione:** Metodo Classico Ancestrale

**Production method:** Ancestral Champenois

**Residuo zuccherino:** Brut

**Residual sugar:** Brut

**Uve:** 100% Grechetto

**Grape:** 100% Grechetto

**Formato:** 750 ml

**Syze:** 750 ml

**Zona di Produzione:** Doganella di Ninfa

**Production site:** Doganella di Ninfa

**Terreno:** argilloso con tufo sottostante

**Ground:** clay, with underlying tuff

**Sistema di allevamento:** spalliera (filare)

**Growing system:** espalier (row)

**Densità d'impianto:** 4000 viti/Ha

**Density:** 4000 vineyards per HA

**Vendemmia:** settembre - ottobre

**Harvest:** September - October

**Colore:** giallo paglierino leggermente velato

**Colour:** lightly veiled straw yellow

**Affinamento:** 20 mesi sui lieviti

**Refinement:** 20 months on the lees

**Perlage:** fine, bollicine numerose, delicate e persistenti

**Perlage:** fine, numerous bubbles, delicate and persistent

**Abbinamenti:** crostacei e ricci di mare crudi, mozzarella di bufala, paste all'uovo, funghi e carni bianche

**Pairings:** crustaceans and raw sea urchins, buffalo mozzarella, egg pasta, mushrooms and white meats

