

Scheda tecnica



Peso 1,3 Kg
Formato 750ml, 1,5l

RIPA BASSA SPUMANTE BRUT 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 ricca 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



Vendemmia: prima settimana di ottobre

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

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



Note di degustazione e abbinamenti

Colore: giallo tenue con accenni di riflessi verdognoli, colore reso ancor più affascinante dal suo perlage fine e persistente

Naso: austero e gentile. Profumi di crosta di pane fresco di forno, melone bianco maturo e pesca bianca; seguono sensazioni minerali e mentolate completa il quadro aromatico la nota dolce di cioccolato bianco e una chiusura affumicata

Palato: il palato è fine, freschissimo con le bollicine perfettamente integrate. Non troppo voluminoso ma pieno e inaspettatamente morbido. Una bella acidità ne esalta la freschezza. Finale imprevedibile per il ritorno di dense note floreali

Abbinamenti consigliati: ideale con primi ai frutti di mare, con crostacei e anche con minestre leggere a base di legumi o con zuppe di pesce

Piatti da abbinare: pasta con pomodorini del piennolo; tonno crudo salsa di sedano; scampi nudi alla salsa di asparagi; capasanta semiscottata al limone