MILLE E TRENTA

METODO CLASSICO BIANCO BRUT

UVE
Negroamaro

DENSITÀ D'IMPIANTO
4.500 piante per ettaro

TECNICA DI ALLEVAMENTO
Impianti a spalliera fra le province di Brindisi, Lecce e Taranto

TERRENO
Franco-argilloso, calcareo, poco profondo e caratterizzato da pietrisco

VENDEMMIA
Inizio agosto

VINIFICAZIONE
Le uve vengono raccolte a mano in piccole cassette e sottoposte a pressatura soffice. In seguito ad una prima fermentazione termoregolata in serbatoi in acciaio, la presa di spuma avviene in bottiglia. Le bottiglie riposano nella nostra barricaia per un periodo minimo di 72 mesi prima della sboccatura; successivamente affinano in bottiglia

AFFINAMENTO
Lungo affinamento sui lieviti in bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Un Metodo Classico che dimostra da un lato l'eclettismo del Negroamaro e dall'altro la capacità di produrre spumanti di eccellenza nel Salento. Giallo dorato brillante, alla vista, fine e persistente il perlage. Al naso si manifesta nella sua complessità: sentori di piccola pasticceria, note eleganti di fiori chiari e spiccata mineralità. Il sorso è pieno ed appagante. Regala una sensazione di grande cremosità in bocca, morbido ma teso nella sua sapidità e freschezza. Un sorso dinamico che chiude con perfetto equilibrio e lunghissima persistenza

ABBINAMENTI
Crudi di mare; primi piatti di mare; fritture di paranza; agnolotti in crema di parmigiano

TEMPERATURA DI SERVIZIO 6/8°C
TITOLO ALCOLOMETRICO 12% vol.

GRAPES
Negroamaro

PLANTING DENSITY
4.500 plants/Ha

TRAINING SYSTEM
Trellises plants among Brindisi, Lecce and Taranto provinces

TERROIR
Clayey, calcareous, shallow and characterized by gravel

HARVEST
Early august

PRODUCTIVE PROCESS
The grapes are hand picked in small boxes and subjected to soft pressing. Following a first thermoregulated fermentation in steel tanks, the second fermentation takes place in the bottle. The bottles rest in our barrel room for a minimum period of 72 months before disgorging; subsequently they refine in the bottle

AGING PROCESS
Long aging on the lees in the bottle

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS
A "Metodo Classico" that demonstrates on one hand the eclecticism of Negroamaro and on the other the ability of producing excellent sparkling wines in Salento. At sight it is pale and brilliant gold with fine and persistent perlage. On the nose it express itself in its complexity: hints of small pastries, elegant notes of light flowers and marked minerality. The sip is full and satisfying. It gives a sensation of great creaminess in the mouth, soft but taut in its flavor and freshness. A dynamic sip that closes with perfect balance and very long persistence

FOOD PAIRING
Raw seafood; seafood first courses; fried fish; agnolotti in parmesan cream

SERVICE TEMPERATURES 6/8°C
ALCOHOLIC STRENGTH 12% vol.