



SPUMANTE IORIA

BRUT ROSA
MILLESIMATO
BIOLOGICO

I grappoli, raccolti a mano, sono immediatamente sottoposti ad un processo di criomacerazione e la presa di spuma viene effettuata a temperatura costante per lungo tempo, restituendo un vino dal *pérlege* fine e persistente. Colore rosato e trasparente. Profumi varietali tipici del vitigno Cesanese.

Sparkling wine characterized by its clear rosy color, this Spumante preserves the scents of the red Cesanese grapes grown in Casale Della Ioria vineyards in Anagni. Obtained with Charmat method, this Spumante is the perfect match for an aperitif or a meal with red meat or cheese. Serve at 6/8°C.

Zona di produzione: Acuto (Ciociaria) - 310 m s.l.m.

Tipologia del suolo: argilloso

Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità dei ceppi: 4500 per Ha

Età delle viti: 20 anni

Superficie del vigneto: 3,20 Ha

Produzione per Ha: 60 q

Resa uva in vino: 60%

Epoca di vendemmia: settembre

Varietà: 100% Cesanese d'Affile

Vinificazione: in bianco con criomacerazione

Fermentazione alcolica: in acciaio inox

Presa di sapuma: autoclave con lieviti autoctoni per 12 mesi