

BRUT | SPUMANTE



Brut - ottenuto dalla vinificazione in purezza del Bellone, antico vitigno autoctono coltivato da sempre sulle colline laviche del territorio corese. Da ricerca e sperimentazione scaturisce l'ottenimento di uno spumante di altissima qualità e spiccata piacevolezza.

- **SCHEDA GENERALE**

Uva: Bellone 100% - Gradi alcool: 12%

- **VIGNETI**

Situati sulle colline laviche del territorio corese a una altitudine di circa 200-250 metri slm; terreno vulcanico-argilloso; sistema di allevamento a filare con circa 3000-4000 ceppi per ettaro; resa per ettaro pari a 80-100 quintali; epoca di raccolta 1-10 settembre.

- **VINIFICAZIONE**

Uve raccolte anticipatamente con elevata acidità fissa; fermentazione in bianco per circa 10 giorni alla temperatura di 15 °C; malolattica no; spumantizzazione con metodo charmat per un periodo di circa 2 mesi; affinamento in vetro per 4 mesi.

- **SCHEDA ORGANOLETTICA**

Colore giallo paglierino; perlage fine e persistente; profumo delicato, fragrante, acacia e pesca a polpa bianca; sapore intenso, morbido, leggermente aromatico; abbinamento perfetto per aperitivo, piacevole a tutto pasto, ottimo con pietanze di pesce; servizio 8 °C; da degustare giovane.