

## Metodo Classico

BRUT



- ✂ *Categoria:* Blanc de Blanc
- ✂ *Uvaggio:* 100% Chardonnay

### Modalità di servizio

- ✂ *Temperatura di servizio:* 6/8 °C
- ✂ *Abbinamenti:* Ottimo come aperitivo e come elegante vino da tutto pasto.

### Caratteristiche organolettiche

- ✂ *Colore:* Colore giallo luminoso.
- ✂ *Bouquet:* Profumo persistente, fruttato con note di crosta di pane.
- ✂ *Gusto:* Sapore sapido, equilibrato, armonico con sentori di agrumi.

### Terroir e vitigno

- ✂ *Area:* Ortona (provincia di Chieti), regione Abruzzo. Vigneto situato a circa 450 metri dal Mare Adriatico che, grazie ai tipici venti di Libeccio e Tramontana, accompagna la crescita della vite e la maturazione delle uve, tanto da ottenere vini sapidi e marini.
- ✂ *Altitudine:* 100 mt.s.l.m.
- ✂ *Tipo di suolo:* Medio impasto tendenzialmente sabbioso e calcareo, con pendenze dal 7 al 10%.
- ✂ *Esposizione:* L'esposizione del vitigno a Nord, comporta un ridotto processo vegetativo con conseguente riduzione della resa per vite.
- ✂ *Ceppi per ettaro:* 1.600
- ✂ *Metodo di coltivazione:* Pergola abruzzese.
- ✂ *Produzione per ettaro:* 75 quintali.

### Processo

- ✂ *Vendemmia:* L'uva è raccolta a mano nella seconda settimana di Agosto usando piccole cassette di legno. Ogni grappolo viene accuratamente selezionato togliendo gli eventuali acini non perfettamente integri.
- ✂ *Vinificazione:* La macerazione delle bucce con mosto viene effettuata a 10° C per 24 ore, quindi si procede all'estrazione integrale del mosto. La decantazione e la fermentazioni in piccoli contenitori di acciaio inox sono termo-guidate alla temperatura di 12°C. Successivamente il vino riposa sui propri lieviti in piccoli contenitori di acciaio fino alla successiva primavera.
- ✂ *Elaborazione:* Seconda fermentazione in bottiglia.
- ✂ *Affinamento:* In bottiglia sui lieviti per almeno 30 mesi.

### Caratteristiche tecniche

- ✂ *Alcool:* 12%
- ✂ *Acidità:* 6,8 gr/lit; PH: 3.2
- ✂ *Residuo zuccherino:* 5 gr/lit
- ✂ *Solfiti:* minori di 100 mg/lit