



BRUT NATURE

DENOMINAZIONE:

Brut Nature Metodo Classico
Millesimato 2017

VITIGNO:

Falanghina delle proprie vigne
raccolto manualmente.

ZONA DI PRODUZIONE:

Puglia Settentrionale.

ETÀ DEL VIGNETO:

Impianto del 2002 vigneto Le Fossette.

TERRENO:

Calcareo argilloso di medio impasto.

RESA PER ETTARO:

50 Q.li da 5.600 piante x ettaro.

VINIFICAZIONE:

Pressatura soffice delle uve diraspate,
breve criomacerazione con ghiaccio
secco, fermentazione del mosto limpido
a temperatura controllata.

SPUMANTIZZAZIONE: Rifermentazione in
bottiglia nel caveau aziendale a 13° maturazione
sui lieviti per 80 mesi, a 13°.

BOTTIGLIE PRODOTTE: 3.140

ALCOOL: 12%

ABBINAMENTO: Si esalta a tavola come
passe partout per ogni portata da salumi e
formaggi a pesce e frutti di mare, affumicati e
carni.

Contiene solfiti
Prodotto in Italia