



*Alberto Longo*  
VIGNETI E CANTINE

# BRUT NATURE

**DENOMINAZIONE:**

Brut Nature Metodo Classico  
Millesimato 2024.

**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°.

**BOTTIGLIE PRODOTTE:** 3.000

**ALCOOL:** 11,5%

**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**