



Vinificazione in bianco, la fermentazione primaria avviene in silos di acciaio a temperatura controllata, la presa di spuma avviene a bassa temperatura in autoclave. Questo vino spumante bianco, ideale per tutti i momenti della giornata, ottimo fresco, leggero e versatile. Consigliato su antipasti, taglieri di formaggi e di salumi affettati, piatti a base di pesce e frutti di mare.

SCHEMA TECNICA:

- Denominazione: Spumante Brut ed Extra Dry Bianco IGT Salento
- Caratteristiche del territorio: terreno collinare di origine calcarea, argilloso a 394 mt s.l.m.
- Uvaggio: Verdeca, Bianco d'Alessano ed una piccola percentuale di Minutolo
- Produzione per ettaro: 100 quintali
- Resa del vitigno: 85%
- Sistema di allevamento: guyot e cordone speronato
- Periodo e modalità di raccolta: 1^a settimana di settembre, raccolta a mano
- Affinamento: silos di acciaio
- Colore: bianco con riflessi verdolini
- Profumo: intenso e fruttato con note di mela verde
- Sapore: buona nota acida dal gusto fresco, al palato gradevole e armonico
- Temperatura di servizio: 7–10 °C

