



SPUMANTE BRUT IRPINIA GRECO DOC



Tipologia	Vino spumante brut DOC
Temperatura di servizio consigliata	8°C
Metodo di conservazione consigliato	Conservare in luogo fresco (10-12° C, umidità 65-75%), al riparo da fonti di luce, fonti di calore, sbalzi di temperatura e odori intensi
Gradaz. alcolica	12,00
SO2 libera	21 mg/l
Acidità totale	6,4
Zuccheri residui	8,00 g/l
Vitigno	Greco 100%
Zona di produzione	Vigneti selezionati dell'area D.O.C. IRPINIA della provincia di Avellino, Italia
Terreni	Argilloso-Calcarei, coltivazioni a spalliera
Resa vinificazione	65-70%
Vendemmia	Raccolta manuale intorno tra metà settembre ed inizio ottobre
Maturazione e affinamento	Metodo Charmat - rifermentazione lenta e affinamento sur lie in autoclavi d'acciaio inox a temperatura controllata, almeno 2 mesi in bottiglia

Irpinia Greco Doc Vino Spumante è ottenuto interamente dalle uve del vitigno autoctono Greco tramite un lento processo di rifermentazione sur lie in autoclave. Agli occhi spiccano il caratteristico giallo paglierino brillante assieme al perlage persistente a grana fine, mentre al naso giungono raffinati profumi floreali, rimarcati dalla nota minerale tipica del Greco. Il gusto secco, armonico ed elegante rende perfetto l'abbinamento ad aperitivi e antipasti a base di pesce. Compagno ideale in cerimonie e ricevimenti gourmet.