

DATI COMMERCIALI

DENOMINAZIONE: **Vino Spumante di Qualità (Brut Contadino)**

ESAME VISIVO: giallo paglierino, perlage fine e persistente.

PROFUMO: Complesso ed intenso, profumi di crosta di pane, frutta a pasta bianca, note minerali.

SAPORE: Elegante, fresco e molto persistente. Giusto equilibrio tra freschezza, struttura ed una buona carbonica.

DATI AGRONOMICI

VITIGNI UTILIZZATI: 100% fiano

ZONA UBICAZIONE VIGNETI: Summonte(AV)

ALTITUDINE: 650 metri sul livello del mare

TIPO DI SUOLO: roccioso-argilloso

ORIENTAMENTO ED ESPOSIZIONE DELLE VITI: nord-est;

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Controspalliera Guyot

CEPPI/HA: 2500

ETA' MEDIA DELLE PIANTE: 15-20 anni

EPOCA VENDEMMIA: prima settimana di Settembre

DATI ENOLOGICI

METODO CLASSICO

VINIFICAZIONE IN BIANCO: Il Fiano destinato alla produzione del Brut Contadino viene vendemmiato con leggero anticipo per preservare il frutto croccante e mantenere la sua piacevole acidità. Le uve raccolte vengono messe nella pressa pneumatica con separazione della prima e della seconda spremitura. A temperatura ambiente parte la fermentazione naturale che avviene in vasche di acciaio inox. Il mosto parzialmente fermentato viene decantato al freddo ed imbottigliato, le bottiglie vengono tappate con il tappo a corona e coricate per la seconda fermentazione e la presa di spuma.

AFFINAMENTO: le bottiglie accatastate restano almeno 24 mesi prima del remouage. Successivamente vengono sboccate e tappate con il tappo a fungo e la gabbietta. Dopo la sboccatura si effettua un ulteriore affinamento per almeno tre mesi prima di immettere il Brut Contadino sul mercato.

.