

Spumante Metodo Classico Brut

MASSERIA LINE - SPARKLING WINE CLASSIC METHOD BRUT

Ottenuto con Metodo Classico da uve di Bianco d'Alessano e Fiano, è espressione originale di un terroir unico. Ottimo equilibrio e struttura elegante.

Denominazione: Bianco d'Alessano e Fiano IGP Salento

Uve (Varietà): 75% Bianco d'Alessano e 25% Fiano

Collocazione geografica: Salento

Caratteristiche del terreno: Terra rossa ricca di ossidi di ferro su strati di arenaria

Età delle viti: 7 anni

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Produzione per ettaro: 110 ql

Modalità di raccolta: Manuale in cassette

Vinificazione: Pigiatura e pressatura soffice, chiarifica statica e fermentazione a temperatura controllata

Resa in vino: 65%

Affinamento: 3 mesi in barrique, presa di spuma in bottiglia e affinamento sulle fecce per minimo 90 mesi

Tenore alcool: 12% vol.

Esame visivo: Colore giallo chiaro, spuma ricca, perlage fine, regolare e persistente

Esame olfattivo: Floreale ed agrumato con una delicata fragranza di lievito di pane

Esame gustativo: Pulito ed armonico, giustamente persistente.

Accompagnamenti: Ideale per aperitivi.

La sua complessità lo rende perfetto anche per accompagnare un intero pasto a base di pesce, in particolare frutti di mare.

Piatto tipico ideale: Noci (tartufi) di mare e cozze pelose crudi.

Obtained by the Classic Method from Bianco d'Alessano and Fiano grapes, it is the original expression of a unique land. Excellent balance and elegant structure.

Appellation: Bianco d'Alessano e Fiano IGP Salento

Grapes (Varieties): 75% Bianco d'Alessano and 25% Fiano

Geographical location of vineyards: Salento

Soil: Red soil rich in iron oxides on sandstone layer

Vineyard age: 7 years

Training system: Permanent cordon

Yield per hectare: 110 ql

Harvest: Manual picking in small boxes

Vinification: Soft crushing and pressing static clarification, temperature controlled during fermentation

Yield grapes-wine: 65%

Refinement: 3 months in barrique, second fermentation in bottle, refinement on the lees for at least 90 months

Alcohol: 12% vol

Colour: Golden yellow, fine and persistent perlage

Aroma: Flowery and citrusy with a delicate aroma of bread yeast

Flavour: Clean and harmonious, properly lingering.

Food matching: Ideal for aperitif. Its complexity makes it perfect also for an entire fish-based meal, sea food in particular.

Ideal typical dish: Raw sea truffles and mussels from Taranto.

