



VINO SPUMANTE EXTRA BRUT TREBBIANO

SENZA SOLFITI - *SULFITE FREE*

biodinamico - biodynamic

AREA DI PRODUZIONE: In provincia di Chieti, comune di Orsogna terreno di medio impasto sciolto ed esposizione nord ovest. 350 metri sul livello del mare.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: tendone

VITIGNI: 100% Trebbiano

VINIFICAZIONE: Raccolta accurata a mano delle uve nella prima decade di settembre. Pigiatura e macerazione con le bucce per ca 12 ore. Il mosto viene posto a fermentare con lieviti spontanei.

SPUMANTIZZAZIONE: metodo charmat martinotti, presa di spuma 50gg.

AFFINAMENTO: 3 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE: Giallo paglierino con riflessi verdolini, a naso intenso e persistente. Il suo profumo è persistente, fruttato con nota di crosta di pane. Il sapore è sapido, equilibrato, armonico con richiami alla frutta matura.

PRODUCTION AREA: *In the Province of Chieti, district of Orsogna; loose, medium-textured terrain and north-west exposure. 350 metres above sea level.*

TRAINING SYSTEM: *Tendone (Italian pergola trellis)*

GRAPE VARIETY : *100% Trebbiano*

VINIFICATION: Vinification: Grapes carefully hand-picked during the first ten days of September. Pressing and maceration on the skins for approx. 12 hours. The must is then fermented with wild yeasts. Sparkling wine technique: charmat martinotti method, re-fermented for 50 days.

AGEING: 3 months in the bottle.

CHARACTERISTICS: Straw yellow colour with greenish highlights, intense and persistent on the nose. The fragrance is persistent, fruity with notes of bread crust. The taste is full, well balanced and harmonious with notes of ripe fruit.