



## Spumante Metodo Classico Brut

Vinificazione in acciaio, tiraggio, fine fermentazione in bottiglia e sosta sui lieviti per almeno 24 mesi. Colore giallo paglierino con riflessi oro e verdognoli. Si esprime in modo puro, intenso su profumi di fiori d'arancio e crosta di pane. Al palato presenta una particolare nota di agrumi maturi e nocciola con un finale molto persistente.

---

VITIGNO: Bombino bianco 100%

ZONA: San Severo -Contrada Casone-

TERRENO: calcareo, con medio impasto

RESA PER ETTARO: 80 - 100 Q.li/Ha

VENDEMMIA: seconda decade di Agosto

TIRAGGIO: Febbraio/Marzo

REMUAGE: manuale su pupitres per 4 settimane

PRODUZIONE ANNUA: 10000 bottiglie

GRADO ALCOLICO: 12%

---

**ABBINAMENTO:**

Estremamente versatile, può essere utilizzato per aperitivi o a tutto pasto, sia con cucina di mare che di terra. Abbinato per contrasto, la sua acidità rende molto piacevole e leggero anche un menù ricco di grassi.