



# MASSERIA BORGO DEI TRULLI

## Spumante Metodo Classico Brut BIO

VARIETÀ:  
100% Chardonnay.

ZONA DI PROVENIENZA:  
Le uve sono selezionate da vigneti situati in provincia di Taranto. Le viti sono allevate a Guyot con una densità di impianto di circa 5.000 piante per ettaro.

RACCOLTA:  
Manuale ad inizio agosto.

VINIFICAZIONE:  
Le uve integre vengono dirasate e delicatamente pressate. Il mosto poi viene raffreddato a 12°C e lasciato decantare per circa 18 ore. La fermentazione, che dura circa 10 giorni, viene eseguita in vasche d'acciaio a temperatura controllata di 16°C.

SPUMANTIZZAZIONE:  
Con Metodo Classico: Il vino viene messo in bottiglia con l'aggiunta del "liqueur de tirage" e le bottiglie vengono poste in magazzino ad una temperatura di 10°-12°C per la seconda fermentazione che dura circa 30 giorni. Le bottiglie vengono così mantenute per altri 18 mesi, per favorire l'evoluzione del vino sui lieviti e la formazione di un perlage fine e persistente.

SBOCCATURA (degorgement):  
Con aggiunta del "liqueur d'expédition", almeno due mesi prima della commercializzazione.

GRADAZIONE ALCOLICA:  
12%

NOTE DI DEGUSTAZIONE:  
Il vino ha un colore giallo paglierino con riflessi chiari e luminosi. Un bouquet con note fruttate di mela verde e fiori e un delicato sentore di crosta di pane. Il perlage è fine, generoso ed elegante. Al palato è sapido, verticale con una esplosione di aromi di frutta a polpa bianca. Piacevolmente fresco ed equilibrato e con un finale persistente. Da gustare da solo oppure in abbinamento a piatti a base di frutti di mare.

