



# Spumante Metodo Classico Brut

Vinificazione in acciaio, presa di spuma, fine fermentazione in bottiglia e sosta sui lieviti per almeno 24 mesi. Colore giallo dorato con riflessi verdolini. All'olfatto si presenta intenso ed elegante con sentori di fiori d'arancio e crosta di pane. Al palato denota una piacevole sensazione agrumata e di nocciola dal finale 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 3 settimane

PRODUZIONE ANNATA: 18.000 bottiglie

GRADO ALCOLICO: 12%

---

**ABBINAMENTO:**

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