



## ***Di Meo Brut*** **spumante brut**

**Tipologia:** vino spumante di qualità BRUT

**Composizione:** Greco 50% / Fiano 50%

**Zona di produzione:** Santa Paolina (AV) / Salza Irpina (AV)

**Anno di impianto:** 2007 / 2005

**Altitudine:** 480 s.l.m. / 550 s.l.m.

**Terreno:** prevalentemente argilloso

**Esposizione:** nord-est / sud-ovest

**Densità di impianto:** 4000 ceppi per ettaro / 5000 ceppi per ettaro

**Forma di allevamento:** spalliera con potatura a Guyot monolaterale

**Resa:** 60 quintali per ettaro

**Periodo di raccolta:** terza decade di settembre

**Vinificazione:** raccolta manuale di grappoli selezionati in cassette da 15 kg, diraspatura, criomacerazione e pressatura soffice dell'uva, fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, permanenza per circa 3 mesi in acciaio, spumantizzazione con metodo Charmat lungo (circa 12/18 mesi in autoclave e circa 12/18 mesi in bottiglia).

**Caratteristiche organolettiche:** di un bel giallo dorato, alla vista presenta un perlage fine, numeroso e persistente. Delicate note fruttate si confondono con sentori minerali, di grafite e di gesso, e al palato si rivela equilibrato e persistente.

**Abbinamenti consigliati:** pesce in tempura; quiche Lorraine; Parmigiano Reggiano 12 mesi.

**Formati disponibili:** 0,75L