



## **“36” SPUMANTE METODO CLASSICO ABRUZZO DOC**

**ZONA DI COLTIVAZIONE:** Lanciano, con vigneti esposti a sud-est nella media-bassa collina.

**UVAGGIO:** Pecorino, Passerina e Cococciola.

**FORMA DI ALLEVAMENTO:** Contro spalliera e Pergola abruzzese.

**TIPO DI TERRENO:** Medio impasto tendenzialmente argilloso.

**RESA PER PIANTA:** 6 – 6,5 Kg.

**VENDEMMIA:** L'epoca di vendemmia varia in base alla varietà. Per il Pecorino, a fine agosto; mentre Cococciola e Passerina, a metà settembre. Solo la migliore selezione di queste uve verrà raccolta manualmente e conferita in cantina per la lavorazione.

**VINIFICAZIONE:** L'uva viene pressata con una pressa soffice a pressioni molto basse. Durante la vinificazione solo il mosto fiore viene utilizzato per la produzione della base spumante. La fermentazione avviene in piccoli serbatoi in acciaio ad una temperatura di 14-15° C con l'utilizzo di lieviti indigeni selezionati in cantina, nel corso di uno studio durato due anno.

**ELABORAZIONE:** Nella primavera successiva alla vendemmia, il vino base così ottenuto, con l'aggiunta di zucchero e lieviti autoctoni selezionati, viene imbottigliato. Le bottiglie ottenute vengono accatastate all'interno della bottaia dove vi rimarranno per 36 mesi. Solo dopo questo periodo di tempo di affinamento sui lieviti il vino riuscirà ad esprimere la sua ricchezza e identità. Nell'ultima fase di affinamento, le bottiglie vengono coricate a testa in giù (*sur point*), per 2 mesi su cavalletti (*pupitres*) sui quali i tecnici operano quotidianamente uno scuotimento manuale (*remuage*), indispensabile a condurre i residui verso il tappo, al fine di sottoporre le bottiglie alla sboccatura (*degorgement*) ed alla conclusiva tappazione con sughero naturale.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** Dal colore giallo paglierino brillante possiede un perlàge fitto, sottile e persistente. Ha un profumo ampio, quasi marino, con sentori classici di crosta di pane e sorprendenti, di frutta bianca, fresca ed irruente. Al palato è elegante, fresco, sapido con buona acidità, scolpita dalle escursioni termiche della vicina Maiella.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6 - 8°C.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13%.

**ABBINAMENTI:** E' un eccellente aperitivo, ma grazie alla sua complessità è ottimo per accompagnare piatti con pesce crudo e frutti di mare, come il Sushi o gli spaghetti alle vongole. E' capace di dare il meglio di sé anche con risotti delicati, che non potranno non regalare splendide sensazioni gustative grazie al opposizione tra la cremosità del piatto con la freschezza di questa incantevole bollicina.