

Azienda Agraria Moretti Omero

Via San Sabino n. 19 06030
Giano dell'Umbria (PG)
www.morettiomero.it
info@morettiomero.it

Vini Montefalco e Olio Extra
Vergine di Oliva Biologici

Agriturismo "La Casa dei Vini"



METODO CLASSICO

Metodo Classico è pura espressione di ogni annata e autentica espressione del vitigno Spoletino. Il vigneto scelto per la produzione del Metodo Classico è posto in cima alle colline a oltre 400 metri sul livello del mare. Lì le uve possono sviluppare l'acidità necessaria per avere un vino spumante longevo. Maturato per 36 mesi sui lieviti, mostra complessità al naso, in bocca rivela freschezza e un perfetto equilibrio. Metodo Classico era un desiderio in una notte stellata, padre e figlia lo hanno reso realtà.

Vino Biologico Certificato. Dal 1992 tutti i nostri prodotti sono certificati biologici.

Tipologia: Metodo Classico Brut.

Uvaggio: 100% Spoletino.

Vigneto: Cordone speronato di 15 anni.

Densità d'impianto: 6.000 piante Ha. Resa per ettaro: 80 q (60 hl/Ha).

Tipo di suolo: Argilla. Esposizione a est.

Vendemmia: Manuale a fine Settembre.

Produzione: Rifermentazione in bottiglia, 36 mesi sui lieviti

Caratteristiche: Colore giallo vibrante con perlage incessante e persistente. Al naso crosta di pane, pesca bianca, fiori di mandorlo e note di nocciola. Al gusto grande garbo ed equilibrio, grazie ad una bella struttura esaltata da un pungente contrasto fresco-sapido, che nel finale restituisce il fruttato.

Note di nocciola tipico del vitigno. Veritiero, nitido e rappresentativo dell'area.

Abbinamenti: strangozzi al tartufo, risotto allo zafferano, pollo all'arancia.

Solfiti totali: 60 mg/lt. Zuccheri residuo: 9 g/lt.

Temperatura di servizio: 8-10°C. Formato: 750 ml e 1,5 lt

Metodo Classico is the pure expression of every vintage and authentic expression of the Spoletino grape variety. The vineyard chosen for the production of the Metodo Classico is placed on the top of the hills at over 400 meters above the sea level. There the grapes can develop the acidity needed to have a longevous sparkling wine. Refined 36 months on the lees, it shows complexity at the nose, on the mouth it reveals freshness and a perfect balance. Metodo Classico was a desire in a starry night, dad and daughter made it a reality!

Certified organic wine. The farm has been organic certified since 1992.

Type: Metodo Classico Brut.

Blend of grapes: 100% Spoletino.

System of growing: Spurred cordon, 15 years old vines.

Vine density: 6.000 vines per hectare. Yield per hectare: 60 hl/HA (8 tons).

Type of soil: Clay. East exposition.

Harvest: Hand-harvested from the end of September.

Production: Rifermentation in the bottle, 38 months on the lees.

Tasting notes: Vibrant yellow. At the nose bread crust, white peach, almond flowers and hints of hazelnuts. Elegance accompanied by pleasant freshness, creamy bubble finesse. Notes of hazelnuts, characteristic of the Spoletino grape. Accurate and representative of the area.

Pairing suggestions: Strangozzi with truffle, saffron risotto, oysters, citrus chicken.

Total sulfites: 60 mg/lt. Residual sugar: 9 g/lt

Serving temperature: 8-10°C . Bottle size: 750 ml and 1,5 lt.