



METODO CLASSICO

Metodo Classico era un desiderio in una notte stellata, padre e figlia lo hanno reso realtà. Pura espressione di ogni annata è uno spumante millesimato. Autentica espressione del vitigno Spoletino: il vigneto scelto 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 longevo. Ci sono mille motivi per festeggiare e il Metodo Classico è il modo ideale per condividere la gioia. E quando una giornata va storta è il modo migliore per concedersi una coccola.

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

Tipologia: Metodo Classico Brut. Fermentazione in bottiglia

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: Franco argilloso. Esposizione a est

Vendemmia: Manuale a fine Settembre. Produzione: Le uve vengono pressate in maniera soffice, poi il mosto subisce la chiarifica statica. Successivamente viene fermentato in serbatoi d'acciaio ad una temperatura controllata di 20°C. Decantazione naturale di tre mesi in acciaio. Rifermentazione in bottiglia

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, pasta alla carbonara, pizza bianca, ma anche ostriche.

Temperatura di servizio: 10-12°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. 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. Bottle fermentation

Blend of grapes: 100% Spoletino.

Training system: Cordon spur, 15 years old vines. Vine density: 6.000 vines per hectare. Yield per hectare: 60 hl/HA (8 tons). Type of soil: Clay loam. East facing aspect.

Harvest: Hand-harvested from the end of September. Production: The grapes are carefully crushed and pressed. The fresh must is statically clarified at low temperatures and fermented at a controlled temperature of 20°C in steel tanks. Natural cold stabilization outside in steel tanks due to the cold winter winds from Sibillini montains range. Second fermentation in the bottle

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, carbonara pasta, pizza bianca, oysters.

Serving temperature: 10-12°C . Bottle size: 750 ml and 1,5 lt.