VINOS ENTEROS

Info. del Productor

Brut Contadino

Productor: Ciro Picariello

Vino Spumante di Qualità

100% Fiano · Orgánica (certificada)

Tipo de Vino: Vino Espumoso

Región: Campania, Italia

Classy o Funky: Classy

Grado Alcohólico: 13.0 %

Edad de vides: 15 - 20 años

Producción anual: 4000 (Botellas).

Suelo: Arcilla, Limo, Arena



VITICULTURA:
Las prácticas orgánicas se utilizan en los viñedos. Las uvas se cosechan a mano durante la primera semana de septiembre. Una cosecha temprana pretende preservar la frescura de la fruta y la acidez viva en el vino final.

VINIFICACIÓN:
Después de prensar, el jugo se transfiere a un tanque de acero donde se permite que la primera fermentación ocurra naturalmente, sin control de temperatura. Este vino espumoso se elabora en Methode Champenoise, por lo que luego se transfiere a la botella, donde tendrá la segunda fermentación. El vino reposa en una botella sobre las lías durante al menos 24 meses. Después del degüelle, la botella reposa por un mínimo de tres meses.

NOTAS DE CATA:

Este vino, hecho con método tradicional, recuerda mucho a los Blanc des Blancs de Champaña por ser tan seco y por deleitar con su alta mineralidad, notas frescas y agudas, acidez marcada.

MARIDAJE:

Increíblemente versátil, como la champaña. Pero creemos que sería especialmente especial con mariscos, caviar, langosta, pollo frito o un buen grilled cheese.