

BIANCO BRUT METODO CLASSICO

Vino Spumante



Vitigno
Fiano 100%

Altitudine
550 metri slm

Sistema di allevamento
Spalliera

Resa
60ql./ha

Vendemmia
Inizio Settembre

Raccolta
Manuale

Caratteristiche del suolo
Argilloso calcareo con
cenere vulcaniche

Densità dell'impianto
3000 ceppi per ettaro

Gradazione alcolica
12% Vol.

Zuccheri
8 G/l

Acidità totale
7,5 G/l

Ph
3,10

Temp. di rifermentazione
14 °c

Vinificazione
Pressatura soffice dei
grappoli interi, decantazione statica
del mosto, fermentazione a
temperatura controllata con lieviti
selezionati

Maturazione e affinamento
Affinamento e sosta su fecce
nobili per almeno 4 mesi
periodicamente rimontate

Dégorgement

In bottiglia per almeno 12 mesi
di permanenza sui lieviti.

Descrizione organolettica
Colore giallo tenue con riflessi
verdognoli, perlage fine e
persistente. Profumi intensi di
crosta di pane fresco, floreale,
fruttato con sensazione minerali
e mentolate. Al palato
voluminoso ma nello stesso
tempo morbido e fresco, con
bollicine fini e persistenti

Abbinamenti consigliati
Pesce crudo, primi con frutti di
mare e crostacei o zuppe di
pesce

Temp. di servizio
7-8°c.

WHITE BRUT CLASSIC METHOD

Sparkling wine

Grape variety
Fiano 100%

Altitude of the vineyards
550mts. a.s.l.

Cultivation system
Espalier

Yield
60ql/ht.

Harvest
Beginning of September

Harvesting
By hand

Soil characteristics
Calcareous clava with
volcanic ash

Density of implants
3000 grapevine
per hectare

Alcohol content
12% vol.

Sugars
8 gr./lt.

Total acidity content
7,5 gr./lt.

Ph:
3,10

Temperature of fermentation
14°C.

Vinification
Soft pressing of the whole
clusters, settling of must,
fermentation at controlled
temperature with selected yeasts

Maturation and refinement
Refining and stop on noble
lees for at least four months
periodically refit

Dégorgement

In the bottle for at least 12
months permanence on yeasts

Organoleptic description
Light yellow color with greenish
reflections, fine and persistent
perlage. Intense bouquet of
fresh bread crust, floral, fruity
with mineral sensation and
mentholated. To the palate
voluminous but at the same
time soft and fresh, with
bubbles gentle and persistent

Serving suggestions
Raw fish, pasta with seafood
and shellfish or fish soups

Service temperature
7-8°c



Azienda Agricola Ofanto Srl

C.da Paduli Monticchio Bagni | 85028 Rionero in Vulture (PZ)

BASILICATA - ITALY

Tel +39 0972 080289 | Fax +39 0972 080288

info@tenutaigelsi.com | www.tenutaigelsi.com