



CASTIGNANO

- CANTINE DAL 1960 -



vino spumante

PECORINO SPUMANTE BRUT "METODO CLASSICO"



VITIGNO: Pecorino 100%

ESTENSIONE DEGLI ETTARI A VIGNETO: 2

COMPOSIZIONE DEL TERRENO: medio impasto, prevalentemente
argilloso

N. CEPPI PER ETTARO: 3.000

FORMA DI ALLEVAMENTO: spalliera

ALTITUDINE MEDIA DEI VIGNETI: 500 s.l.m

EPOCA DI VENDEMMIA: prima decade di agosto

VINIFICAZIONE: fermentazione a temperatura controllata in
serbatoi di acciaio inox con successiva rifermentazione in bottiglia,
sosta di almeno 18 mesi sulle fecce fini e sboccatura manuale. Le
bottiglie riposano almeno 6 mesi prima della messa in commercio

GRADO ALCOLICO: 12,50%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: giallo paglierino con riflessi dorati, dal perlage molto fine e
delicato

PROFUMO: fragrante, complesso, con sentori di crosta di pane,
lievito e nocciola

SAPORE: intenso e persistente, acidità ben bilanciata dalla struttura
del pecorino, giustamente sapido

ABBINAMENTI: ottimo con crudi di pesce e crostacei, superbo
l'abbinamento con carni bianche. Ideale anche come aperitivo



S.C.A.C. SOC. COOP.AGRICOLA

Contrada San Venanzo 31, 63072 Castignano (AP) Tel: +39 0736 822216
www.cantinedicastignano.com / commerciale@cantinedicastignano.com