

Metodo Classico Millesimato Pecora Nelgregge Dosaggio Zero

IGT MARCHE BIANCO
SPUMANTE DI QUALITÀ

Premi

Nuova produzione, prima entrata in commercio: marzo 2024.

Informazioni tecniche

I nostri spumanti metodo classico sono tutti prodotti millesimati e in purezza, vinificati a filiera chiusa e manuale in tutti i passaggi. Sboccature realizzate in piccoli lotti di 100 bottiglie, con etichettatura e numerazione manuale. Affinamento sui lieviti da un minimo di 28 a più di 60 mesi. Allevamento e vinificazione secondo le norme dell'agricoltura biologica.



ORIGINE Cupi di Vissos (MC). Nel cuore del Parco Nazionale dei Monti Sibillini.

TIPOLOGIA DEL TERRENO Il terreno presenta uno scheletro moderatamente alto dipendendo dalle zone, una tessitura di tipo argillo-limoso, con reazione mediamente alcalina (pH 8,1) e presenza leggera di calcare totale (9,9 %)

VITIGNI Vissanello 100%

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot.

ALTITUDINE **1000 mslm**. Viticoltura eroica di montagna in quota.

ESPOSIZIONE Sud-Est

SUPERFICIE DEL VIGNETO 2,5 HA

DENSITÀ DI CEPPI PER HA 3500

PRODUZIONE DI UVA PER HA 6 t

ETÀ MEDIA DELLE VITI 10 anni

EPOCA DELLA VENDEMMIA Dalla seconda decade di ottobre

VINIFICAZIONE Pressatura soffice di grappoli interi e fermentazione a temperatura controllata. Tiraggio, operazioni di remuage e sboccatura, etichettatura e numerazione delle bottiglie interamente manuali.



EVOLUZIONE

E AFFINAMENTO in acciaio inox. Segue affinamento di almeno 18 mesi sui lieviti.

Caratteristiche analitiche

ALCOOL SVOLTO 13 gradi

RESIDUO ZUCCHERINO Dosaggio zero

MILLESIMO 2022

Esame organolettico

TEMPERATURA DI SERVIZIO Servire fresco, 8 gradi

ABBINAMENTI GASTRONOMICI Spumante che stupisce per la sua struttura ed imponenza, quindi adatto a svariati abbinamenti di tutto- pasto, comprese le carni bianche.

Awards

New production, first release in the market: March 2024.

Technical information

Our classic method sparkling wines are all vintage-dated and made from pure varietals, vinified using a closed and manual production process at every stage. Disgorging is done in small batches of 100 bottles, with manual labeling and numbering. Aging on the lees ranges from a minimum of 28 months to over 60 months. Organic product.

ORIGIN

Cupi di Visso (MC), in the heart of the Sibillini Mountains National Park.

SOIL TYPE

The soil has a moderate skeletal structure, a clay-loam texture, a slightly alkaline reaction (pH 8.1), and a light presence of total limestone (9.9%).

GRAPE VARIETIES

100% Vissanello.

TRAINING SYSTEM

Guyot.

ALTITUDE

1000 meters above sea level. Heroic mountain viticulture at high altitude.

EXPOSURE

Southeast.



VINEYARD AREA

2.5 hectares.

VINE DENSITY PER HECTARE

3500 vines.

GRAPE PRODUCTION PER HECTARE

6 tons.

AVERAGE AGE OF VINES

10 years.

HARVEST PERIOD

From the second decade of October.

VINIFICATION

Gentle pressing of whole clusters and fermentation at controlled temperature. Riddling, disgorging, labeling, and numbering of bottles are all done manually.

EVOLUTION AND AGING

Aging in stainless steel, followed by at least 28 months of aging on the lees.

Analytical Characteristics

ALCOHOL CONTENT: 13%

RESIDUAL SUGAR: Dosage zero

VINTAGE 2022

Organoleptic Examination

SERVING TEMPERATURE: Serve chilled, at 8°C

GASTRONOMIC PAIRINGS

A sparkling wine that impresses with its structure and prominence, making it suitable for a wide range of food pairings, including white meats and full-course meals.