

# **Metodo Classico Millesimato Pecora Fuorigregge Dosaggio Zero**

**IGT MARCHE BIANCO  
SPUMANTE DI QUALITÀ**



EDIZIONE LIMITATA, NON DISPONIBILE TUTTI GLI ANNI

## **Premi**

5StarWines Wine Without Walls – The Book 2022 (sezione di 5StarWines dedicata al vino certificato biologico, biodinamico o prodotto da aziende aderenti a protocolli / certificazioni di sostenibilità)

## **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 Visso (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 oltre 65 mesi sui lieviti.

#### Caratteristiche analitiche

ALCOOL SVOLTO 13 gradi

RESIDUO ZUCCHERINO Dosaggio zero

ANNATA 2020

#### 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.

\*\*\*

#### 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, with a slightly alkaline reaction (pH 8.1) and a light presence of total limestone (9.9%).

#### GRAPE VARIETIES

100% Vissanello.

#### TRAINING SYSTEM

Guyot. Conservative organic farming.



#### ALTITUDE

**1000 meters above sea level.** Heroic high-altitude mountain viticulture.

#### 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 temperatures. Riddling, disgorging, labeling, and numbering of bottles are all done manually.

#### EVOLUTION AND AGING

Aged in stainless steel, followed by over 65 months of aging on the lees.

### Analytical Characteristics

#### ALCOHOL CONTENT

13%

#### RESIDUAL SUGAR

Dosage zero

#### VINTAGE

2020

### 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 variety of food pairings, including white meats and full-course meals.