



# CRIFO METODO CLASSICO BRUT

## **Classificazione:**

Metodo Classico.

**Uve:** Bombino Bianco in purezza.

**Zona di produzione:** Colline della Murgia a nord ovest di Ruvo di Puglia.

**Sistema di allevamento:** Cordone speronato con una densità di 4.500 piante per ettaro.

**Epoca di vendemmia:** Metà Settembre.

**Vinificazione:** Le uve vengono portate subito in cantina e sottoposte alla pigiadiraspatura, poi raffreddate a 10°, quindi breve macerazione in pressa per 4/6 ore in modo da estrarre gli aromi delle bucce. Si raccoglie il mosto fiore per la fermentazione in acciaio a 15°. In primavera, il vino viene messo in bottiglia con l'aggiunta della "liqueur de tirage", uno sciroppo composto di vino, lieviti selezionati e zucchero di canna per la seconda fermentazione, che conferisce allo spumante le caratteristiche bollicine. Le bottiglie vengono poi sottoposte al periodico remuage per depositare i lieviti. Dopo 24 mesi lo spumante viene "degorgiato" e ritappato definitivamente col sughero. Riposa in bottiglia ancora qualche mese prima di essere messo in commercio.

**Note organolettiche:** Paglierino brillante e intenso attraversato da minute bollicine e soffice spuma. Profilo aromatico franco e brioso di margherita, frutta a polpa gialla, nocciola fresca e nespola. Al gusto vanta cremosità e freschezza con un rimando delicato di crosta di pane e agrume. Chiude piacevolmente l'assaggio una morbida mandorla dolce.

**Abbinamenti Gastronomici:** Spaghetti alla marinara, risotto alla crema di scampi, linguine all'astice, risotto al nero di seppia con carpaccio di gamberi rossi, scaglie di formaggio a pasta dura, mozzarella di bufala.

**Temperatura di servizio:** 6 C°

## **Dati analitici:**

Grado alcolico svolto 12% vol

Residuo zuccherino 1,80 g/l.

Acidità totale 5,70 g/l.

