

**Corte dei Roberto
Metodo Classico
Brut
Cuvée della posta**

Vitigno

Fiano 50%, Piedirosso
40%, Greco 10%.

Il 20% dei vini che
compongono la cuvée è
coposta da vini di riserva
delle annate precedenti.

Zona di produzione

Greci (AV). Il vigneto è
circondato da boschi di
conifere a circa 580m slm.
Il suolo è fortemente
minerale come
testimoniato da una fonte
d'acqua sorgente di
qualità eccelsa.

Provenienza delle uve

Vigna dello Scalo, Greci.

Terreno

Argilloso-calcareo con
stratificazioni tufacee,
mediamente profondo
e ricco di sostanze
minerali.

Sistema di allevamento

Guyot.

Densità impianto

4000 ceppi/ettaro.

Resa

70 q.li/ha.

Vendemmia

inizio settembre.

Alcool in vol. effettivo

12,5%

Bottiglie prodotte

n. 13.000 da 750 ml.

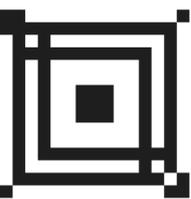
Vinificazione

Pressatura champenoise
dei grappoli interi caricati
in pressa con un nastro
elevatore per preservarne
l'integrità.

Fermentazione dei tre
mosti separati a
temperatura controllata e
successiva cuvée dei vini
base effettuata
immediatamente prima
della presa di spuma,
dopo la permanenza sui
lieviti per un periodo tra i
30 e i 36 mesi. Liqueur
d'expédition secondo lo
stile aziendale che
assicura 6 g/l di zuccheri
residui per questa
particolare cuvée.

Abbinamenti

Tipicamente da tutto
pasto e per i momenti
conviviali, abbinabile con
tutta la cucina
mediterranea con
particolare attenzione per
i frutti di mare, le frittore e
come aperitivo. Da servire
fra i 7 e 9°.



**CO
RTE
DEI
RO
BER
TO**

Divino Roberto
Soc. Agr. srl
Greci (AV)
cortedeir Roberto.it

