Corte dei Roberto Metodo Classico Brut

Vitigno

Fiano 60%, Greco 15%, Piedirosso 25%.

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

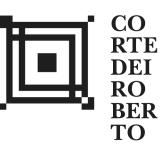
n. 13.000 da 750 ml.

Vinificazione

Pressatura champenoise dei grappoli interi caricati in pressa con un nastro elevatore per preservarne l'integrità. Fermentaione dei tre mosti separati a temperatura controllata e successiva cuveé immediatamente prima della presa di spuma. Permanenza sui lieviti per un periodo tra i 16 e i 24 mesi. Liqueur d'expedition secondo lo stile aziendale che assicura 8 g/l di zuccheri residui per la tipologia Brut.

Abbinamenti

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



Divino Roberto
Soc. Agr. srl
Greci (Av)
cortedeiroberto.it

