

## SCHEMA TECNICA

### **ETICHETTA: D'EUS BIANCO**

**VINO:** SPUMANTE BIANCO BRUT

### **UVE:**

Pecorino, Chardonnay e Montepulciano d'Abruzzo provenienti dai vigneti di proprietà coltivati nei territori del comune di Nocciano e Cugnoli, secondo i principi dell'agricoltura biologica.

### **VENDEMMIA:**

La raccolta viene fatta nelle ore fresche della giornata, manualmente in cassetta selezionando i grappoli migliori evitandone il danneggiamento. Le diverse tipologie di uve vengono vendemmiate e vinificate separatamente, al raggiungimento della maturazione tecnologica: livello zuccherino medio, pH basso e buon contenuto in acidi organici.

### **VINIFICAZIONE:**

La vinificazione è quella tipica dei vini base-spumante: pressatura soffice delle uve intere, separazione del mosto fiore, decantazione e fermentazione del mosto limpido ad una T° di circa 18°C. con aggiunta di lieviti selezionati. Per ridurre al minimo l'utilizzo di coadiuvanti, in particolare l'anidride solforosa, viene utilizzata la tecnica dell'iperossigenazione che garantisce una naturale stabilità ossidativa del futuro vino.

A fine inverno i vini base spumante vengono assemblati, dolcificati con zucchero biologico e fatti rifermentare in bottiglia ad una T° di circa 13°C secondo le regole del "Metodo Classico" con l'aggiunta di lieviti bassi produttori di SO<sub>2</sub>. Terminata la rifermentazione il vino spumante rimane in affinamento sulle fecce per circa 24 mesi durante i quali il lievito cede al vino i suoi costituenti che sono il supporto organolettico e gustativo di questo spumante. Successivamente, mediante la tecnica del "remuage" le bottiglie vengono gradualmente portate dalla posizione orizzontale a quella verticale (messa in punta), affinché le fecce di lievito si raccolgano nella capsula sotto-tappo e vengono successivamente espulse.





Nella fase di “degorgement” previo congelamento dei colli della bottiglia . La fase finale è quella dell’aggiunta della “liquer d’expedition” per ripristinare il vino perso durante la fase del “degorgement” , della tappatura ed etichettatura della bottiglia.

#### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

<b>COLORE:</b>	Colore scarico, giallo tenue vivo, molto brillante Perlage continuo e persistente di buona finezza
<b>PROFUMO:</b>	Fine ed elegante, ampio ed intenso , fruttato con piacevoli sentori di agrumi e tipiche note di crosta di pane e brioche.
<b>SAPORE:</b>	Vivace e sapido, morbido e piacevolmente setoso, di buona struttura, finezza ed eleganza. Ottima persistenza gustativa e retrogusto a ricordare i piacevoli profumi.
<b>ABBINAMENTI:</b>	frutti di mare crudi, e pietanze di pesce. Ottimo come aperitivo.
<b>SERVIZIO:</b>	servire freddo ad una T° di circa 8-10°C
<b>CONSERVAZIONE:</b>	conservare in luogo fresco a 8-10°C tenendo la bottiglia coricata
<b>ALCOL:</b>	12,5°