

Brut Contadino

Ciro Picariello

La varietà di uva del Brut Contadino Ciro Picariello è 100% Fiano di Avellino. Il Fiano destinato alla produzione del Brut Contadino viene vendemmato con leggero anticipo per preservare il frutto croccante e mantenere la sua piacevole acidità. Lo Spumante Brut Contadino di Ciro Picariello viene imbottigliato senza sboccatura. Un'autentica perla del territorio campano.

CARATTERISTICHE

Tipo Spumante

Sottotipo Bianco

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Campania

Certificazione Biologico

Vitigno Fiano 100%

Gradazione 12.00 % vol.

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Giallo paglierino, perlage fine e persistente

Gusto Elegante, fresco e molto persistente. Giusto equilibrio tra freschezza, struttura ed una buona carbonica

Profumo Complesso ed intenso, profumi di crosta di pane, frutta a pasta bianca, note minerali

Abbinamenti Primi con cucina orientale sushi e sashimi, primi con pesce in bianco e con pomodoro, secondi piatti di pesce alla griglia, secondi piatti di frittura di pesce

Temperatura di servizio 8° - 10° C

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi Gambero Rosso 2 bicchieri rossi

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione Nord-Ovest

Altitudine 650 m s.l.m. m

Tipologia terreno Roccioso-argilloso

Allevamento Controspalliera guyot

Densità impianto 2.500 ceppi per ettaro

Età ceppi 15-20 anni

Epoca vendemmia Prima settimana di settembre

Vinificazione Le uve raccolte vengono messe nella pressa pneumatica con separazione della prima e della seconda spremitura. A temperatura ambiente parte la fermentazione naturale che avviene in vasche di acciaio inox. Il mosto parzialmente fermentato viene decantato al freddo ed imbottigliato, le bottiglie vengono tappate con il tappo a corona e coricate per la seconda fermentazione e la presa di spuma

Affinamento Le bottiglie accatastate restano almeno 24 mesi prima del remouage. Successivamente vengono sboccate e tappate con il tappo a fungo e la gabbietta. Dopo la sboccatura si effettua un ulteriore affinamento per almeno tre mesi prima di immettere il Brut Contadino sul mercato.