

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 vendemmiato 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.