



MASSERIA
CAPOFORTE

BRUT CUVÉE

VINO SPUMANTE BRUT



DENOMINAZIONE

Brut Cuvée Spumante

NOTE GUSTATIVE

VISTA

Colore giallo intenso. Perlage fine e persistente. Spuma cremosa.

OLFATTO

Profumo di buona intensità, dolce con frutta matura, ananas, albicocca e agrumi con cedro, segue una persistente nota floreale di fiori gialli e camomilla, seguita dallo speziato mediterraneo con timo.

GUSTO

Gusto pieno, ricco, caldo e armonico, con acidità equilibrata, salato, con finale morbido, lungo e persistente.

ACIDITÀ

5,5 g/l

RESIDUO ZUCCHERINO

8 g/l

GRADAZIONE ALCOLICA

12 % vol.

VINIFICAZIONE

RESA PER ETTARO

90 q.li/Ha

EPOCA DI VENDEMMIA

Fine di settembre.

FERMENTAZIONE

Assenza prima fermentazione.

AFFINAMENTO

In serbatoi d'acciaio per un periodo di 3 mesi.

PRESA DI SPUMA

Metodo Martinotti (Charmat): lenta fermentazione naturale in autoclave a temperatura di 12-14 °C. Pressione in bottiglia 5 atm.

ZONA DI PRODUZIONE

UBICAZIONE

Nella zona litoranea a 35 km dalla città di Taranto.

ALTIMETRIA

Sul livello del mare.

ESPOSIZIONE

Nord-Sud.

TIPOLOGIA SUOLO

Terreno argilloso sabbioso, con presenza di tufo.

DENSITÀ D'IMPIANTO

4.000 piante/ettaro.

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot.

DEGUSTAZIONE

ABBINAMENTI

Ideale come aperitivo, si abbina con antipasti, zuppe e minestre e piatti di pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

5-8 °C. Stappando la bottiglia al momento del consumo.

BICCHIERE

Tulipano ampio a bocca richiudente.

CONSERVAZIONE

È un vino da bersi giovane, preferibilmente entro l'anno. Bottiglia posta in luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce. Da evitare lunghe soste in frigorifero.

