



Azienda Agricola Biologica Marco Carpineti

**BRUT**  
**METODO CLASSICO**  
VINO SPUMANTE DI QUALITA'

Nell'intento di esprimere la versatilità di vitigni autoctoni laziali nella realizzazione di prodotti particolari ed unici nel proprio genere, prende vita questo vino spumante BRUT da uve Bellone coltivate nell'azienda di proprietà, condotta esclusivamente in regime di agricoltura biologica. La sanità delle uve e il raggiungimento del miglior equilibrio tra diversi parametri chimico-fisici ne determinano la giusta maturazione, che in genere si raggiunge nell'ultima decade del mese di agosto. I grappoli, selezionati manualmente, vengono adagiati delicatamente in cassette di raccolta e trasferiti in cantina durante le ore più fresche del mattino. La pigiatura soffice di uve intere mediante presse pneumatiche, la decantazione naturale a freddo del mosto così ottenuto, e la fermentazione dello stesso a temperatura controllata in recipienti di acciaio, consente l'ottenimento del così detto "Vino Base".

A seguito di un breve periodo di affinamento in acciaio, si procede all'imbottigliamento previa aggiunta di una soluzione di tiraggio, essenzialmente costituita da lieviti e saccarosio, determinante per la "rifermentazione" e "presa di spuma" del prodotto in bottiglia (metodo classico). Il periodo che va dalla presa di spuma al degorgiamento ha una durata media di circa 20 mesi, durante il quale le fecce nobili originatesi dalla lisi dei lieviti, conferiscono particolari caratteristiche organolettiche. Prima della commercializzazione segue un ulteriore periodo (4-6 mesi), durante il quale il Vino Spumante riposa in bottiglia.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE.**

Colore giallo chiaro con riflessi dorati.

Profumo ampio e ricco, fruttato con note lievito.

Gusto fresco, secco, sapido, di buona persistenza.