



Ripabassa Spumante Metodo Classico



Spumante metodo classico prodotto con uve Fiano e Greco in percentuali diverse a seconda dell'annata. Le uve provengono da vigne nella zona bassa delle colline Irpine poste lungo la riva del fiume Sabato che attraversa sia le terre del Fiano che quelle del Greco. Sosta ventiquattro mesi sui lieviti. L'intero ciclo di lavorazione di questo prezioso spumante avviene in azienda sotto il nostro continuo controllo.

Tipologia spumante brut

Vitigno Fiano 50% - Greco 50%

Prima annata 2009

Provenienza delle uve San Michele di Serino, Altavilla Irpina (Avellino)

Altitudine 250 m slm per le vigne di Fiano e 550 m slm per le vigne del Greco

Sistema di allevamento guyot

Sesto di impianto 4000 - 5000 ceppi/ha

Resa uva 50 q/ha

Caratteristiche del suolo limoso sabbioso, argilloso calcareo con ceneri vulcaniche per il Fiano e limoso sabbioso con vene d'argilla scura per il Greco

Vendemmia ultima settimana di agosto

Vinificazione decantazione statica del mosto dopo pressatura soffice dei grappoli interi;

inoculo con lieviti selezionati sul limpido, fermentazione ed affinamento in acciaio.

Presatura di spuma in bottiglia secondo il metodo classico

Fermentazione in vasche di acciaio inox a 16 °C

Presatura di spuma 14 °C

Imbottigliamento ultima settimana di novembre o prima settimana di dicembre dell'anno successivo alla vendemmia

Degorgement dopo minimo 24 mesi

di permanenza sui lieviti in bottiglia

