

## Scheda tecnica

# RIPA BASSA SPUMANTE EXTRA BRUT METODO CLASSICO

*Spumante metodo classico prodotto con uve Fiano e Greco in percentuali diverse a seconda dell'annata. Le uve provengono da vigne situate 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 36 mesi sui lieviti. L'intero ciclo di lavorazione di questo prezioso spumante avviene in azienda sotto il nostro continuo controllo.*



**Tipologia:** spumante extra brut

**Vitigno:** Fiano e Greco

**Prima annata:** 2009

**Provenienza delle uve:** da vigne situate nei territori dei comuni di San Michele di Serino per il Fiano e Altavilla Irpina per il Greco, entrambi in provincia di Avellino.

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



**Sistema di allevamento:** guyot

**Densità 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 per entrambe le uve che lo formano.



**Vinificazione:** decantazione statica del mosto dopo pressatura soffice dei grappoli interi; inoculo con lieviti selezionati sul limpido, fermentazione ed affinamento in acciaio. Presa di spuma in bottiglia secondo il metodo classico

**Fermentazione:** in vasche di acciaio inox a 16 °C

**Imbottigliamento:** ultima settimana di aprile o prima settimana di maggio dell'anno successivo alla vendemmia.

**Degorgement:** dopo 36 mesi di permanenza sui lieviti in bottiglia.



**Note di degustazione e abbinamenti consigliati**

**Colore:** giallo tenue con accenni di riflessi verdognoli, colore reso ancor più affascinante dal suo perlage fine e persistente

**Naso:** austero e gentile. Profumi di crosta di pane fresco di forno, melone bianco maturo e pesca bianca; seguono sensazioni minerali e mentolate completa il quadro aromatico la nota dolce di cioccolato bianco e una chiusura affumicata

**Palato:** il palato è fine, freschissimo con le bollicine perfettamente integrate. Non troppo voluminoso ma pieno e inaspettatamente morbido. Una bella acidità ne esalta la freschezza. Finale imprevedibile per il ritorno di dense note floreali

**Abbinamenti consigliati:** ideale con primi ai frutti di mare, con crostacei e anche con minestre leggere a base di legumi o con zuppe di pesce

**Piatti da abbinare:** spaghetti con le vongole veraci, pasta con pomodorini del piennolo; tonno crudo salsa di sedano; scampi nudi alla salsa di asparagi; capasanta semiscottata al limone.

Peso 1,3 Kg  
Formato 750ml, 1,5l