

Greco Spumante

Metodo Classico · Brut · Biologico

IL VINO

Uno spumante metodo tradizionale ottenuto dal nostro Greco di Chianche (~620 m s.l.m., suoli vulcanici). Le uve vengono raccolte circa tre settimane prima del Greco fermo per mantenerne viva l'acidità, quindi accompagnate attraverso una lunga rifermentazione e un prolungato affinamento sui lieviti.

DEGUSTAZIONE

Giallo dorato con perlage fine e persistente. Naso dai tratti minerali, con note di albicocca, pera, pesca e agrumi, arricchite da sentori di crosta di pane e lievito tipici del metodo classico o Champenoise; i toni fruttati restano ben presenti, con un finale leggermente ammandorlato. La lunga sosta sui lieviti dona finezza e persistenza al perlage.

A TAVOLA

Uno spumante molto versatile — ottimo come aperitivo e con crudi di mare, minestre di legumi, antipasti e piatti di pesce, risotto ai frutti di mare o ai funghi porcini, carni bianche, formaggi freschi e piatti di verdure.

SERVIZIO

Servire a 8–10 °C



Irpinia Spumante Greco DOC

TENUTA E CANTINA

VITIGNO	Greco 100%
VIGNETO	Pendii nei pressi di Chianche · ~620 m vulcanico
METODO	Metodo Classico · ≥36 mesi sui lieviti
ALLEVAMENTO	Guyot
DENSITÀ	4.000 ceppi/ha
RESA	65 q/ha
AGRICOLTURA	Biologica certificata
VENDEMMIA	A mano · prima metà di ottobre (~3 settimane prima del Greco fermo)
VINIFICAZIONE	Pressatura al ~50–55% · prima chiarifica 24 h a 7 °C · fermentazione ~15 giorni a 18 °C · tiraggio in primavera · remuage e sboccatura
ANALISI	11,5–12,0% vol · acidità 8,0 g/l · estratto secco 32 g/l
LONGEVITÀ	da bere entro ~15 anni dalla vendemmia
FORMATO	Spumante 750 ml · 6 per cartone

BIOLOGICO · METODO CLASSICO · BRUT · ~1.300 BOTTIGLIE

Società Agricola Le Masciare S.r.l. · C.da Barbassano, 83052 Paternopoli (AV), Italia · lemasciare.com