

MATA

Vino spumante
di qualità,
metodo classico
/// Brut

Il colore giallo paglierino con riflessi dorati e un perlage fine ed elegante grazie alla lunga permanenza sui lieviti. Si apre in degustazione con profumi delicati di frutta matura intrecciata a sentori di lieviti e di crosta di pane. Al gusto si presenta fresco, elegante ed armonioso, con finale acidulo ed intense note fruttate cui si accostano piacevoli sensazioni ammandorlate. Ideale come aperitivo, può essere accompagnato perfettamente a zuppe e risotti. Si sposa con la cucina mediterranea a base di pesce oppure come accompagnamento per mozzarella di bufala, verdure, legumi e carni bianche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
8° C

BOTTIGLIE:
750 ml, 1500 ml

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE:
2010

NATURA DEL TERRENO:
vulcanico con una buona
dotazione di fosforo e potassio

ANNO DI IMPIANTO DEI VIGNETI:
vari anni a partire dal 1970

EPOCA DI VENDEMMIA:
1° decade di settembre

DENSITÀ DI IMPIANTO:
4.500 viti per ettaro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
Gouyot semplice con circa 8
gemme per pianta

RESA IN VINO (LITRI- ETTARO):
5.000

NUMERO MEDIO BOTTIGLIE
PRODOTTE PER ANNO:
10.000

VINIFICAZIONE:
subito dopo la raccolta delle uve
in cassetta, segue una soffice
pressatura dei grappoli interi ed
una prima fermentazione
alcolica in acciaio inox a
temperatura controllata di 12°C.

MATURAZIONE:
"tirage" e seconda fermentazio-
ne in bottiglia a contatto con i
lieviti per minimo 48 mesi.

VARIETÀ DELLE UVE:
100% Falanghina

AREA DI PRODUZIONE:
Tenuta San Castrese – Sessa
Aurunca

