

Metodo Ancestrale

Vino Frizzante Bianco

vino biologico

Vitigno: Asprinio - Catalanesca - Sanginella
- Agostina - Sant'Antonino - Falanghina
Caprettone - Pallagrello

Forma d'allevamento: Spalliera - Guyot

Densità d'impianto: 5.000 ceppi per ettaro

Zona di produzione: Comune di Benevento

Altimetria ed esposizione: 250 - 300 m s.l.m.
con esposizione Sud / Sud-Ovest

Caratteristiche del terreno: marne argillose
calceree ed arenarie

Resa in uva: 80 q/Ha

Periodo di raccolta: prima settimana di
settembre

Vinificazione: in bianco con pressatura soffice

Fermentazione: temperatura controllata in
serbatoi di acciaio inox (15-19°C)

Rifermentazione: in bottiglia

Grado alcolico: 12% Vol.

Temperatura di servizio: 10 - 12°C

Vino Frizzante Metodo Ancestrale.
Biologico, prodotto naturalmente senza
l'utilizzo di alcun prodotto chimico. Nella sua
produzione ci siamo avvalsi esclusivamente
del freddo per gestire al meglio gli sviluppi
della fermentazione. Rifermentato in bottiglia
su fondo di fecce fini e lieviti indigeni,
dopo 2/3 mesi una veloce operazione di
sboccatura per renderlo piu' facilmente
fruibile al consumatore. Durante tutte le fasi
di produzione, dalla vinificazione
all' imbottigliamento, non abbiamo mai
aggiunto solfiti. Le piccole quantità di
solfiti presenti, sono esclusivamente quelle
prodotte naturalmente dalla fermentazione.

* eventuali e possibili precipitazioni o depositi sul fondo
della bottiglia sono da considerarsi del tutto naturali




OPPIDA
AZIENDA VITIVINICOLA

www.oppida.it

