

MACCONE SPUMANTE BIANCO BRUT

Tipologia: IGP Puglia

Gradazione alcolica: 11,5%

Vitigno: Maresco 100%

Collocazione geografica del vigneto: Comune di Cisternino (area del Locorotondo DOC)

Tipologia del terreno: calcareo-argilloso

Sistema di allevamento: spalliera a cordone speronato

Resa (uva per ettaro): 50 q.li

Vendemmia: manuale seguendo le curve di maturazione

Epoca vendemmia: fine Settembre

Vinificazione: criomacerazione delle uve per 48 ore, pigiatura con diraspapigiatrice e fermentazione termocondizionata

Imbottigliamento: il mosto in fermentazione con 24 g/l di zuccheri naturali viene imbottigliato senza essere filtrato e chiarificato

Maturazione ed affinamento: affinato in bottiglia per 48 mesi sui lieviti naturali; subito dopo viene la sboccatura

Caratteristiche organolettiche: si presenta con un colore giallo paglierino scarico e percorso da un perlage fine e continuo.

Bouquet con intensi profumi di succo di mela e pompelmo.

In bocca è fresco, con un ricco e persistente finale

Formato bottiglia: champagne uvag 75 cl tappo sughero

Abbinamento: ottimo come aperitivo, si accompagna ad antipasti, e a piatti a base di pesce

Bicchiere consigliato: flute

Temperatura: 10-12° C