

Myria

PUGLIA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
SPUMANTE DI QUALITÀ / BRUT



Tipo di suolo: calcareo di medio impasto tendenzialmente argilloso. | **Zona di produzione:** Cerignola, contrada Tressanti. | **Sistema di allevamento:** cordone speronato. | **Densità ceppi per ettaro:** 4500. | **Produzione uva per ettaro:** 90 quintali. | **Viticultura:** coltiviamo la nostra terra esclusivamente in biologico con prodotti naturali nel rispetto di chi la abita, tentando di non alterare lo straordinario equilibrio sinergico instaurato con tutti gli organismi che contribuiscono a migliorare la qualità dei nostri terreni. | **Raccolta:** manuale. | **Vinificazione:** prima fermentazione: pressatura soffice, decantazione statica del mosto per 12 ore, fermentazione a 16°C. | **Presa di spuma:** in acciaio serbatoio a pressione, con il metodo Charmat lungo, che può raggiungere 4-6 mesi. Brut. | **Fermentazione malolattica:** no. | **Affinamento:** 4-6 mesi sur lie. | **Colore:** giallo paglierino. | **Abbinamenti:** ottimo con crostacei, crudi o bolliti, ostriche, frutti di mare e sushi.

Soil: medium textured limestone. Mostly clayey content. | **Production area:** Cerignola, contrada Tressanti. | **Training system:** spurred cordon. | **Strains density per hectare:** 4500. | **Yield per hectare:** 90 quintals. | **Viticulture:** we cultivate our land organically, trying not to alter the extraordinary synergistic balance established with any organism who works with us day by day, helping to get a higher soil quality. | **Harvest:** manual. | **Vinification:** first fermentation: soft pressing, static decanting of the must for 12 hours, fermentation at 16°C. | **Second fermentation:** in steel pressurized tank, with Charmat long method, for 4-6 months. Brut. | **Malolactic fermentation:** no. | **Method:** Long Charmat. | **Ageing:** 4-6 months sur lie. | **Color:** straw yellow. | **Serving suggestions:** excellent with shellfish, raw or boiled, oysters, seafood and pasta, sushi.



Vitigno | Grape Variety:
Fiano 100%.



Alcool | Alcohol:
12%.



Temperatura di servizio | Serving
temperature: 8-10°C.