Myria

SPUMANTE DI QUALITÀ / BRUT

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



Suolo: Calcareo di medio impasto

Soil: medium textured limestone.

Zona di produzione: Cerignola Contrada Torricelli

Production area: Cerignola. Contrada Torricelli

Vitigno: Fiano

Grape Variety: Fiano

Vinificazione: prima fermentazione, pressatura soffice, decantazione statica del mosto per 12 ore, fermentazione a 16°C.

Wine making: first fermentation, soft pressing, static decanting of the must for 12 hours, fermentation at 16° C.

Presa di spuma: in acciaio serbatoio a pressione, con il metodo Charmat lungo, che può raggiungere 4-6 mesi. Brut

Second fermentation: in steel pressurized tank, with Charmat long method, for 4-6 months. Version Brut.

Colore: Giallo paglierino brillante, con perlage fine e persistente

Color: Bright straw yellow with a fine, persistent mousse.

Olfatto: Elegante e delicato, con profumi di fiori bianchi, ginestra, frutta a polpa bianca e gialla.

Smell: Elegant and delicate, with aromas of white flowers, broom blossom and citrus notes .

Note di degustazione: Fresco, vivace e piacevolmente sapido, con una bollicina cremosa e un finale pulito e armonioso.

Tasting Notes: Fresh, lively and pleasantly savoury, with a creamy mousse and a clean, elegant finish.

Gradazione alcolica: 11.5% vol.

Alcohol: 11.5% vol

Temperatura di servizio: 8 -10°C.

Serving temperature: 8 -10°C.

Abbinamenti: Frittura di pesce, Burrata e formaggi freschi, Risotto

Food pairings: Fried seafood, Burrata and fresh cheeses , Risotto

