

# IBORBONI®

## SPUMANTE BRUT

<b>TIPOLOGIA:</b>	<b>Asprinio V.S.Q.</b>
<b>VITIGNO:</b>	<b>Asprinio 100%</b>
<b>ZONA DI PRODUZIONE:</b>	<b>Agro Aversano</b>
<b>TIPOLOGIA DEL TERRENO:</b>	<b>Prevalentemente sabbioso, di genesi vulcanica</b>
<b>ETA' DELLE VITI:</b>	<b>50-350 anni</b>
<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO:</b>	<b>Alberata Aversana</b>
<b>ESPOSIZIONE DEL VIGNETO:</b>	<b>Nord-Sud</b>
<b>ALTITUDINE DEL VIGNETO:</b>	<b>80 metri slm</b>
<b>DENSITA' D'IMPIANTO:</b>	<b>60 ceppi/ha</b>
<b>RESA UVA/CEPPO:</b>	<b>220 kg/ceppo</b>
<b>RESA VINO/UVA:</b>	<b>50%</b>
<b>PRODUZIONE:</b>	<b>18000 bottiglie</b>

**VINIFICAZIONE:** Il raccolto delle uve viene effettuato in anticipo rispetto alla compiuta maturazione e la vinificazione viene eseguita in bianco con separazione soffice mediante pressa sottovuoto. I mosti fermentano a circa 14°C con stabilizzazione a freddo. Alla filtrazione segue l'aggiunta di zuccheri e lieviti selezionati tali da attivare una fermentazione lenta in autoclave a 5 bar di pressione per circa otto mesi. L'imbottigliamento è realizzato tramite filtrazione sterile con cartuccia microporosa da 0,45 micron e l'affinamento prosegue in bottiglie per altri otto mesi. E' commercializzato nelle versioni 0,75lt, Magnum da 1,5lt, Jéroboam da 3lt.

**DEGUSTAZIONE:** Vino dal colore giallo paglierino intenso, presenta una spuma persistente e di finissimo perlage frutto del metodo martinotti medio-lungo (otto mesi di sosta sui lieviti). Al naso intenso sentore di fragranze fruttate, agrumate e floreali; il gusto secco, deciso ed equilibrato.

**ABBINAMENTO:** Conservare in luogo poco illuminato, fresco (temperatura non superiore ai 14°C) ed asciutto. Va servito ad una temperatura di 6°C, abbinato a tutto pasto si sposa a pietanze di mare, crostacei crudi, frittture e mozzarella di bufala.

### **PARAMETRI ANALITICI:**

PH: 3.25                      ALCOL % VOL: 12                      ACIDITA' TOTALE: 8.5

S02 TOTALE: 100 mg/l    S02 LIBERA: 30 mg/l    ZUCCHERI RIDUTTORI: 8,5 g/l

ESTRATTO SECCO: 27g/l

