

CUPELLI SPUMANTI

SOCIETA' SEMPLICE AGRICOLA

Vino spumante di qualità L'EREDE BRUT METODO CLASSICO
L'EREDE BRUT SPARKLING WINE – CLASSIC METHOD

TERRENO: medio impasto limo sabbioso ricco di fossili
marini e argille

SOILTYPE: medium sandy loam mixture rich in marine
fossils and clays

ESPOSIZIONE: Sud- ovest

EXPOSURE: South- west

UVAGGIO: Trebbiano toscano 100%

GRAPE VARIETY: Trebbiano toscano 100%

ALLEVAMENTO: Guyot

TRAINING SYSTEM: Guyot

VENDEMMIA: manuale, seconda metà Agosto

HARVEST: handmade in the mid- August

VINIFICAZIONE: fermentazione alcolica bassa temperatura
in tino di cemento

VINIFICATION: fermentation at controlled temperature
in cement vat

MATURAZIONE: seconda fermentazione in bottiglia
con maturazione sui lieviti per almeno 18 mesi
affinamento per 2 mesi dopo la sboccatura

MATURATION: second fermentation in the bottle

Maturation on the yeasts for 18 months

Refining 2 months after degorgement.

TITOLO ALCOLOMERICO: 12% Vol

ALCOHOL STRENGTH: 12% by Vol

NOTE ORGANOLETTICHE: Colore giallo con lievi riflessi verdi, perlage fine, leggero e persistente.
Profumo intenso e fresco con note fruttate di pesca e mela verde delicatamente unite a fragranze
di fiori bianchi.

Gusto pulito, armonico, ottima acidità, piacevole finale di crosta di pane

TASTING NOTES : A yellow colour with light green nuances, a light and persistent perlage.

Intense and fresh fruity fragrance, notes of peach and green apple delicately combined with
flowers scent.

The flavour is clean, harmonious, good acidity and a final of crusty bread

BOTTIGLIE PRODOTTE/ BOTTLES PRODUCED: 18.000

ABBINAMENTI: Perfetto con antipasti, formaggi a media stagionatura e salumi, piatti a base di
carni bianche e pesce

FOOD PAIRINGS: It 's perfect with appetizer, cheese and cold cuts, white meat dishes and fish
dishes

