

Spumante metodo classico bianco biologico

Uvaggio

Pecorino

Terrano

Arenaria Calcarea

*Resa media
per ettaro*

70 q.li/ha

Vigneto

L'altitudine media del vigneto è di 200m s.l.m. con una esposizione a Sud Sud-Est. La forma di allevamento è a spalliera con sesto di impianto 2.6m x 1m. Potatura guyot bilaterale. L'età del vigneto è di 30 anni e viene condotto in agricoltura biologica. Tra i filari viene mantenuto l'inerbimento naturale in modo da preservare l'ecosistema e la sostanza organica. Le operazioni di scacchiatura verde e cimatura vengono effettuate manualmente, così come la diradatura e la defogliatura quando necessario.

*Epoca di
vendemmia*

Seconda decade di Agosto, uve selezionate e raccolte a mano in piccole cassette da 15 kg poi raffreddate per 24 ore in cella frigorifera.

Vinificazione

L'uva a grappolo intero viene pressata con una pressa pneumatica a pressioni molto delicate con una resa uva/mosto del 40% circa. Il mosto viene decantato a freddo e successivamente ha inizio la fermentazione alcolica che avviene in parte in vasche di cemento termocondizionate e in parte in barrique selezionate. La fermentazione malolattica è svolta parzialmente ed il vino base riposa in vasca fino alla primavera successiva alla vendemmia.



COSSIGNANI L.E. TEMPO

Bresa di spuma

Nel periodo primaverile avviene la preparazione della Liqueur de Tirage che viene addizionata al vino base. Le bottiglie vengono chiuse con un tappo a corona di acciaio inox e riposano coricate per almeno 18 mesi in affinamento con i propri lieviti di fermentazione.

Stoccatura

Dallo spumante vengono espulsi i lieviti di rifermentazione e viene addizionata la Liqueur d'Expédition che apporterà un dosaggio da 1 a 6 gr/l di zucchero in base all'annata.

Affinamento

24 mesi

Note di degustazione

Lo spumante si presenta di un colore giallo paglierino brillante con leggera sfumature verdoline. Spuma soffice, perlage delicato e persistente.

Al naso si riscontra un'importante freschezza aromatica caratterizzata da una interessante complessità olfattiva che esibisce nuance di fiori bianchi di ginestra, fragranti note fruttate di mela rosa dei Sibillini e delicate note boisè.

In bocca si percepisce fresco, secco e sapido di fine ed equilibrata intensità aromatica. Ottima persistenza e struttura.



VINO BIOLOGICO
OPERATORE CONTROLLATO N. DU87
ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO
DAL MIPAAF IT-BIO-009
AGRICOLTURA UE / NON UE

info@letempo.it
letempo.it
+39 339 216 2832



C.da San Pietro 5A, 63061
Massignano (AP)
Italia