



Prima Gioia

INFORMAZIONI TECNICHE

TIPOLOGIA	vino spumante di qualità
UVE	Pallagrello Bianco
METODO DI PRODUZIONE	metodo classico
NR. DI BOTTIGLIE ANNUE	circa 4.500
ZONA DI PRODUZIONE	Caiazzo - Caserta
TERRENO	argilloso - calcareo
ALTITUDINE	250 metri s.i.m.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	guyot 70% - pergola 30%
EPOCA DI VENDEMMIA	fine Agosto/ prima decade di Settembre
RESA DI UVA AD ETTARO	80 quintali/ha
VINIFICAZIONE	pressatura soffice dei grappoli interi, decantazione statica a freddo. Fermentazione alcolica a 12 C° su fecce fini e Bâtonnage in base alla degustazione
TIRAGGIO	durante il mese di Gennaio
AFFINAMENTO	minimo di 18 mesi in bottiglia
ESAME ORGANOLETTICO	
DEGUSTAZIONE	sentori di tiglio, calendula, timo selvatico, pepe rosa e muschio danno vita ad una matrice profonda ed emozionante. Al palato il perlage fine e persistente aiuta la complessità aromatica
TEMPERATURE DI SERVIZIO	6-8 °C