

Tenuta Sarno 1860

Spumante *Pas Dosè Millesimato*

Estensione vigneto: 2 ettari

Composizione del suolo: argilloso calcareo con residui vulcanici, roccia bianca.

Impianto: Guyot

Ceppi/Ettaro: 5.500

Resa/Ettaro: 40/45 quintali

Altitudine: 630 mt. sul livello del mare

Metodo: charmat molto lungo

Esposizione: Nord/Ovest

Epoca della vendemmia: prima settimana di settembre

Uvaggio: 100% Fiano di Avellino

Nome del vino: Sarno 1860 Spumante

Bottiglie prodotte: 7000

Vinificazione: La prima fermentazione avviene in acciaio, la seconda in autoclave.

Modalità di vendemmia: a mano con cassette da kg. 15

Fermentazione: a temperature controllata

Affinamento: 12 mesi sulle fecce fini e 4 mesi in bottiglia prima di uscire in commercio.

Residuo zuccherino: senza zuccheri residui- pas dose'

Degustazione: Brillante di colore giallo intense, bollicina fine e persistente. Eleganti note di agrumato, fruttato, floreale, balsamico e menta, pesca gialla, pompelmo, chiude con una spiccata nota di nocciola tostata. Verticale e prolungato, al palato molto fresco e complesso. Gustoso, pieno, intenso e persistente,

bilanciato.

Temperatura di servizio: 6°

Enologo: Vincenzo Mercurio