

FAJANO

BRUT METODO CLASSICO MILLESIMATO

Vitigno: 100% Malvasia Bianca

Zona di produzione: Cassano delle Murge (Ba),
Parco Nazionale dell'Alta Murgia.

Altitudine ed esposizione:

400 metri sul livello del mare, con esposizione a sud-est.

Tipo di suolo: terreno di medio impasto

Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità di impianto: 4500 piante per ettaro

Resa per ettaro: 100 quintali per ettaro

Invecchiamento: Metodo Classico, minimo 36 mesi sui lieviti

Gradazione: 12% vol.

Valutazioni sensoriali: vino dalle vesti brillanti e luminose, dal colore giallo paglierino con riflessi dorati da perlage fini con bollicine numerose e persistenti. Intenso nei profumi e di buona complessità, con sentori fragranti e fruttati di agrumi freschi, ricordi di fiori di zagara e note minerali.

Abbinamento: pronto alla degustazione con antipasti di pesce, primi delicati di mare, risotti pregiati. Da servire alla temperatura 6-8°C.

Grapes: 100% Malvasia Bianca (White Malvasia)

Production zone: Cassano delle Murge (Ba),
Alta Murgia National Park.

Altitude and sun exposure: 400 MASL, south-east.

Soil: medium-textured soil

Training system, plant density and yield:

pruned-spur cordon-trained,
4.500 plants per hectare, 100 g per hectare.

Ageing: Champagne method, minimum 36 months on lees

Alcohol (%vol): 12%

Sensory evaluation: it is a bright and luminous wine, straw yellow colour with golden tinges, and numerous and persistent bubbles, giving it a fine perlage. Intense and complex aroma, with fragrant and fruity scents of fresh citrus fruit, reminding of orange blossom flowers and mineral notes.

Food pairing: serve at 6-8°C. Excellent with fish appetizers, or as an opening wine to accompany delicate seafood pasta or fine risotto.



Contiene Solfiti