

## DENOMINAZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

PROFILO DEL TERRENO

ALTITUDINE

ESPOSIZIONE

TIPO D'ALLEVAMENTO

ETA' VIGNETI

RESE PER ETTARO

MODALITA' DI RACCOLTA

UVAGGIO

VINIFICAZIONE

SPUMANTIZZAZIONE

CONSIGLI PER  
LA DEGUSTAZIONE

## Vino Spumante di Qualità

Loc. Ponticelli,  
Santa Maria Imbaro, Chieti

Medio impasto ricco in sostanza organica

260 m s.l.m.

Sud - Est

Controspalliera, guyot bilaterale, 4000 ceppi/ha

Anno di impianto 2014

70 - 80 quintali

Selezione manuale nell'ultima decade di settembre

Montonico 100%

Pressatura soffice dei grappoli interi. Il mosto fiore viene decantato ad una temperatura di circa 6/8 °C per 24 ore. La fermentazione avviene a temperatura controllata (14/16 °C) in piccoli tini di acciaio e dura tra i 10 e 15 giorni. Segue un affinamento del vino base di almeno 4 mesi prima della presa di spuma.

Nella seconda decade di marzo il vino base viene imbottigliato con lieviti e zuccheri per la presa di spuma. La rifermentazione avviene in bottiglia (secondo il metodo classico) in locali a temperatura costante (12/15 °C). Le bottiglie riposano orizzontalmente in cataste per almeno 12 mesi prima della sboccatura. Al termine dell'affinamento si esegue il remuage (convogliamento del deposito verso il tappo) ed infine la sboccatura (l'ultima fase che per mette di allontanare il deposito). Trattandosi di un Brut Nature non vengono aggiunti ulteriori zuccheri prima della tappatura finale.

Manifesta la sua migliore espressione tra i 2 e i 18 mesi dopo la sboccatura.

Temperatura di servizio ideale: 8 - 10° C.

Abbinamenti:

ideale come aperitivo o a tutto pasto con piatti a base di pesce

# Maja

## Metodo Classico

Vino Spumante di Qualità  
Brut Nature

Scheda Tecnica



**la Vinarte**  
AZIENDA AGRICOLA

Azienda Agricola La Vinarte

S.S. - Soc. Agr.

Via Prov. per la Rocca, 17  
66030 - Santa Maria Imbaro

Chieti - Italia

+39 340 76 34 659

info@lavinarte.it

