



Issa



ISSA - SPUMANTE BRUT BIOLOGICO - "BELLONE"



Zona di produzione: Cisterna di Latina

Anno d'impianto: 2013

Vendemmia: 2018:

Periodo vendemmiale: prima decade di Agosto

Alcool %vol.: 12,5%

Uvaggio: Bellone

Densità ceppi/ha: 4000

Tipo di suolo: Terreni di origine vulcanica

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Bottiglie prodotte: 3.800

Zucchero residuo: Brut(11g l)

Produzione: Raccolta manuale in cassette forate da KG 15 cad. Pressatura diretta delle uve.

Decantazione statica e spillatura del mosto limpido dopo 12 h a 10°C. Aggiunta di lieviti selezionati. Fermentazione alcolica termocontrollata (due settimane circa). Affinamento su fecce fini per alcune settimane, quotidianamente rimescolate. Stabilizzazione chimico fisica e presa di spuma in autoclave a 12°C per circa 30 giorni.

Imbottigliamento nei primi mesi dell'anno successivo alla vendemmia.