

CANTINE MUCCI S.r.l.

C.da Vallone di Nanni, 65
66020 Torino di Sangro Chieti Abruzzo ITALY
Tel +39 (0)87 3913366 Fax+39 (0)87 3912797
www.cantinemucci.com info@cantinemucci.com



SPUMANTE Mucci

Uve	Falanghina e Pecorino
Zona di produzione	Torino di Sangro, Contrada Vallone di Nanni
Esposizione-altitudine	Nord-Ovest; 150 mt s.l.m.; collina
Tipologia del terreno	Argilloso pesante per la Falanghina e misto calcareo per il Pecorino.
Sistema di allevamento	Pergola abruzzese 2,20x2,20 per la Falanghina a tralcio rinnovato e filare 1,00x1,70 a tralcio rinnovato per il Pecorino.
Densità dell'impianto	2100 ceppi x ettaro sulla Falanghina e 3400 ceppi x ettaro sul Pecorino.
Epoca di raccolta	Dal 5 al 15 settembre per entrambi i vitigni a seconda dell'annata.
Metodo di spumantizzazione	Secondo il metodo Martinotti-Charmant; Ottenuto direttamente dal mosto in autoclave.
Fermentazione	Pulizia del mosto e fermentazione direttamente in autoclave a 14,5 gradi di temperatura a 3,5 Bar circa chiusura dello sfianto e presa di spuma sino a 5,5 Atm di pressione a 20°C con residuo zuccherino di 15 gr/litro.
Affinamento	Un mese in autoclave a 5°C dopo la fermentazione ed 1 mese in bottiglia prima della commercializzazione.
Dati analitici	Alcool 10,60 %Vol; Zuccheri 15 gr/lit; Ac. Tot. 8,5 gr/lit; ph 3,20; So2 tot 120 mgr/lit; Pressione in bottiglia 5,2 Atm a 20°C.
Caratteristiche organolettiche	Colore giallo verdolino, perlage fine e persistente; intenso con sentore di frutta esotica dominante, fresco e fruttato; acidulo, persistente, abboccato, elegante.
Abbinamento gastronomico	Ottimo come aperitivo, sia per antipasti di pesce che per formaggi stagionati; ideale come vino di apertura, per accompagnare pietanze di pesce, per accompagnare alcuni salumi, per accompagnare carni bianche farcite, per esaltare alcuni dessert a fine pasto.

Spumante Mucci Extra Dry



ITALIA
ABRUZZO