

Mucci Spumante



CANTINE MUCCI

Extra-dry

Uve	Falanghina, Pecorino
Zona di Produzione	Torino di Sangro
Esposizione e Altitudine	<i>Falanghina</i> : sud-est; 150 metri s.l.m. <i>Pecorino</i> : nord-ovest; 150 metri s.l.m.
Tipologia di Terreno	<i>Falanghina</i> : argilloso pesante <i>Pecorino</i> : misto calcareo
Sistema di Allevamento	<i>Falanghina</i> : tendone 2,20m x 2,20m, tralcio rinnovato; <i>Pecorino</i> : filari 1,00m x 1,70m, tralcio rinnovato
Densità dell'Impianto	<i>Falanghina</i> : 2100 ceppi per ettaro <i>Pecorino</i> : 3400 ceppi per ettaro
Epoca di Raccolta	Dal 1 al 10 settembre per entrambi i vitigni
Metodo di Spumantizzazione	Secondo il metodo Martinotti-Charmat; ottenuta direttamente dal mosto in autoclave
Fermentazione	Pulizia del mosto e fermentazione direttamente in autoclave a 14,5°C; a 3,5 Bar chiusura dello sfiato e presa di spuma sino a 5,5 Atm di pressione a 20°C con residuo zuccherino di 15 gr/l
Affinamento	Dopo la fermentazione un mese in autoclave a 5°C e un mese in bottiglia
Dati Analitici	Alcool 10,6%; acidità totale 8,50; pH 3,20; zuccheri 15 gr/l; So2 tot 120 mgr/l; pressione in bottiglia 4,5 Atm a 20°C
Caratteristiche Organolettiche	Colore giallo verdolino; perlage fine e persistente; intenso con sentori di frutta esotica; fresco, acidulo, persistente e elegante
Abbinamento Gastronomico	Ottimo come aperitivo e con antipasti di pesce; ideale anche con pietanze di pesce e carni bianche; esalta alcuni dessert a fine pasto; Servire a una temperatura di 6-8°C

