



VIGNETI REALE

LECCE • 1921 • ITALIA

'ALISSO' – SPUMANTE EXTRA DRY SALENTO IGP

VINO SPUMANTE BIANCO EXTRA DRY OTTENUTO CON METODO CHARMAT DA UVE AUTOCTONE, MALVASIA BIANCA E VERDECA. PERLAGE FINE ED ELEGANTE CON NOTE DELICATE DI FRUTTA GIALLA E FIORI D'ALISSO, ESSENZA TIPICA DELLE COSTE SALENTINE.

VARIETÀ DELLE UVE: MALVASIA 50% E VERDECA 50%

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: FILARI A SPALLIERA CON CIRCA 5000 CEPPI PER ETTARO.

TIPO DI RACCOLTA: MANUALE CON CERNITA DELLE UVE NELLA PRIMA DECADE DI AGOSTO PER PRESERVARNE LA MINERALITÀ.

VINIFICAZIONE: SPREMITURA SOFFICE, DECANTAZIONE STATICA DEL MOSTO, FERMENTAZIONE A TEMPERATURA CONTROLLATA DEL MOSTO FIORE (15-17°C) CON LIEVITI SELEZIONATI.

PRESA DI SPUMA: METODO CHARMAT IN AUTOCLAVI DI ACCIAIO PER 30 GIORNI, CON UTILIZZO DI BATONNAGE IN MODO DA FAVORIRE CESSIONE DI SOSTANZE NOBILI DA PARTE DEI LIEVITI.

BOTTIGLIA E TAPPO: BORGOGNOTTA 750GR, 750 ML, TAPPO FUNGO IN SUGHERO NATURALE.

GRADAZIONE: 11,5% VOL.

ACCOMPAGNAMENTI: OTTIMO COME APERITIVO, CON ANTIPASTI DI TUTTI I TIPI E PRIMI PIATTI A BASE DI PESCE.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°C

'ALISSO' - EXTRA DRY SPARKLING WINE

EXTRA DRY SPARKLING WHITE WINE, MADE USING THE CHARMAT METHOD FROM MALVASIA BIANCA AND VERDECA GRAPES. A FINE AND ELEGANT PERLAGE WITH DELICATE NOTES OF YELLOW FRUIT AND ALYSSUM FLOWERS, A TYPICAL AROMA OF THE SALENTO COAST.

GRAPE VARIETIES: MALVASIA 50% AND VERDECA 50%

TRAINING SYSTEM: ESPALIER ROWS WITH APPROXIMATELY 5000 VINES PER HECTARE.

TYPE OF HARVEST: MANUAL, WITH GRAPE SELECTION IN THE FIRST TEN DAYS OF AUGUST TO PRESERVE THEIR MINERALITY.

VINIFICATION: SOFT PRESSING, STATIC DECANTATION OF THE MUST, TEMPERATURE-CONTROLLED FERMENTATION OF THE FREE-RUN MUST (15-17°C) WITH SELECTED YEASTS.

SECOND FERMENTATION: CHARMAT METHOD IN STEEL AUTOCLAVES FOR 30 DAYS, WITH THE USE OF BATONNAGE TO PROMOTE THE RELEASE OF NOBLE SUBSTANCES FROM THE YEASTS.

BOTTLE AND CLOSURE: BURGUNDY BOTTLE 750GR, 750ML, NATURAL CORK.

ALCOHOL CONTENT: 11.5% BY VOL.

PAIRING SUGGESTIONS: EXCELLENT AS AN APERITIF, WITH ALL TYPES OF APPETIZERS AND FISH-BASED FIRST COURSES.

SERVING TEMPERATURE: 6-8°C.

