

CASASETARO

Scheda Tecnica

Pietrafumante

Caprettone Spumante Metodo Classico

Tappo naturale



Uve 100% Caprettone, guyot, a piede franco
Grapes 100% Caprettone, guyot, ungrafted vine



Zona di produzione 350 slm Alto Tirone,
Parco Nazionale Vesuvio
Production area 350 slm Alto Tirone, National Park of Vesuvius



Vinificazione selezione manuale delle uve, diraspatura e sgrondo del mosto dopo 48 ore, fermentazione a temperatura controllata per 24 giorni
Vinification manual grape selection, destemming and dripping of the must-flower after 48 hours, checked fermentation for 24 days



Affinamento in bottiglia per 30 mesi sui lieviti.
Sboccatura in primavera del 3° anno dalla vendemmia.
Aging in bottle with contact with the lees for at least 30 months.
Disgorgement on spring of the third year of harvest



Note degustative color giallo paglierino brillante. Perlage fine e persistente. Al naso, sentori floreali di ginestra e fiori bianchi, con note fragranti di pane e agrumi a polpa bianca. Elegante e fresco al palato, di grande struttura, con un sorso lungo e minerale
Tasting notes bright straw yellow color. Fine and persistent perlage. Floral hints of Vesuvius broom and white flowers on the nose, with fragrant notes of bread and white pulp citrus-fruits. Elegant and fresh, great mouthfeel and structure, with a long and mineral finish



Volume alcolometrico 12,5% Vol.
Alcohol 12,5% Vol.



Temperatura di servizio 10-12°C
Serving temperatures 10-12° C



Formato bottiglia 0,75 litri - 1,5 litri - 3 litri
Bottle size 0,75 litri - 1,5 litri - 3 litri



Misura cartone: 16051 cm³



JAMES SUCKLING .COM 91

Robert Parker WINE ADVOCATE 89

falstaff 91

Le Guide de L'Espresso



I Ristoranti e i Vini d'Italia



90



www.casasetaro.it

