BRUT

SPUMANTE METODO CLASSICO

VITIGNO
100% Bombino bianco (IGP Puglia) – Millesimato - zona San Severo

TIPOLOGIA DEL TERRENO
Argilloso, calcareo

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Spalliera, Pergola pugliese

RESA PER ETTARO
100 - 120 q.li/ha

VENDEMMIA
Metà agosto

VINIFICAZIONE
Uve lavorate in bianco in cisterne d'acciaio, con una temperatura che non supera i 13°C nella nostra cantina

PRESA DI SPUMA
Metodo classico

TIRAGGIO
Febbraio / Marzo

AFFINAMENTO E PERMANENZA SUI LIEVITI
Minimo 24 mesi a una temperatura di 13° C, nei sotterranei della nostra cantina

REMUAGE
Manuale su *pupitres* per almeno 4 settimane

DOSAGGIO
5 g/l

PRODUZIONE ANNATA
5.000 bottiglie

NOTE DI DEGUSTAZIONE
Colore giallo paglierino brillante. Al naso nitido sentore di pesca bianca, miele e crosta di pane. Al palato, l'aggiunta della *liqueur d'expedition* gli conferisce un gusto rotondo ed elegante

ABBINAMENTI
Ottimo come aperitivo o a tutto pasto

Cantine Re Dauno
Via F.lli Cairoli, 23 - 71016 - San Severo (Fg)
Toma Francesco – Tel. 328 3862516
Ilaria Toma - Tel. 388 6573748
www.cantineredauno.it
info@cantineredauno.it

CANTINE
RE DAUNO
METODO CLASSICO
SAN SEVERO

BRUT

CLASSIC METHOD SPARKLING WINE

GRAPE VARIETIES
100% Bombino Bianco (IGP Puglia) – *Millésimé* – San Severo area

SOIL TYPE
Clayey and calcareous

TRAINING SYSTEM
Vertical trellis, Apulian Pergola

YIELD
100 – 120 quintals/ha

HARVEST PERIOD
Mid-August

VINIFICATION
Grapes vinified in bianco (white vinification) in stainless steel tanks at a temperature not exceeding 13°C in our winery

SECOND FERMENTATION
Classic Method

TIRAGE
February / March

AGEING
Aged for at least 24 months at a temperature of 13°C in the underground cellars of our winery

REMUAGE
Performed manually on *pupitres* for at least 4 weeks

DOSAGE
5 g/l

ANNUAL PRODUCTION
5,000 bottles

TASTING NOTES
Bright straw yellow color. On the nose, clear notes of white peach, honey, and bread crust. On the palate, the addition of the *liqueur d'expédition* gives it a round and elegant taste

PAIRINGS
Perfect as an aperitif or throughout the meal

Cantine Re Dauno
Via F.lli Cairoli, 23 - 71016 - San Severo (Fg)
Toma Francesco – Tel. 328 3862516
Ilaria Toma - Tel. 388 6573748
www.cantineredauno.it
info@cantineredauno.it

CANTINE
RE DAUNO
METODO CLASSICO
SAN SEVERO