



CONTRADA



RINASCITA IRPINIA FIANO SPUMANTE DOP

Denominazione	IRPINIA FIANO SPUMANTE DOP
Vitigno	Fiano 100%
Vigneto	Candida (AV)
Terreno	Sabbioso ricco di elementi minerali
Esposizione	Sud/est
Altitudine	500 m s.l.m.
Sistema di allevamento	Spalliera con potatura a guyot
Densità di impianto	3000 ceppi per ettaro
Età vigneto	Circa 20 anni
Resa per ettaro	Circa 60 quintali
Periodo di raccolta	Prima decade di settembre
Tecnica di vinificazione	La base spumante 100% Fiano è ricavata da una leggera pressatura dei grappoli interi dalla quale si ottiene il 50% del mosto fiore, poi decantato staticamente. Tramite l'inoculo dei lieviti selezionati, si dà avvio alla prima fermentazione alcolica in vasche di acciaio per circa 20 giorni a temperatura controllata di 12/14 °C. Successivo affinamento sulle fecce fini per almeno 6 mesi
Spumantizzazione	Metodo classico con seconda rifermentazione in bottiglia
Degorgement	Dopo 24 mesi di permanenza sui lieviti in bottiglia
Colore	Giallo paglierino con riflessi verdognoli; affascinante con il suo perlage fine e persistente
Profumo	Sentori tipici del vitigno Fiano come: frutta gialla matura, sfumature agrumate e note di fiori bianchi, il tutto è arricchito dai profumi di mandorla e crosta di pane
Sapore	Al palato risulta fine, fresco e in perfetto equilibrio con le morbidezze. Il sorso è intenso e persistente
Abbinamento	Aperitivi, primi piatti con frutti di mare o crostacei, zuppe di pesce, minestre leggere e secondi a base di pesce
Temperatura di servizio	8-10 °C
Gradazione alcolica	12% vol

CURIOSITÀ

Rinascita è il primo Spumante Metodo Classico di casa Contrada nato in un momento difficile della nostra vita e di tutta la popolazione a causa della pandemia del Covid-19. In modo particolare ha colpito la nostra famiglia, i nostri cari, ed è a Loro e con tutti Loro che vogliamo RINASCERE come la fenice rinasce dalle sue ceneri. Dedicato a chi non c'è più.