



# La Matta

2015

**Azienda Agricola Casebianche**

---

Lo spumante naturale integrale La Matta dell'Azienda Agricola Casebianche è ottenuto da uve Fiano, provenienti dalla Vigna Bianconuova. Ha una beva freschissima, semplice, piacevole e dissetante. La scelta della bottiglia trasparente e l'utilizzo della tappatura a corona sono lì a rimarcare lo stile e il carattere artigiano e contadino. Uno spumante Dosaggio Zero classificato come Vino Spumante di Qualità (VSQ). E' uno spumante naturale ottenuto con metodo "ancestrale".

---

## CARATTERISTICHE

|                              |                    |
|------------------------------|--------------------|
| <b>Tipo</b>                  | Spumante           |
| <b>Sottotipo</b>             | Bianco             |
| <b>Annata</b>                | 2015               |
| <b>Nazione di produzione</b> | Italia             |
| <b>Regione di produzione</b> | Campania           |
| <b>Vitigno</b>               | Fiano 100%         |
| <b>Gradazione</b>            | 11.00 % vol.       |
| <b>Formato</b>               | Standard (0.75 lt) |

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

|                    |   |
|--------------------|---|
| <b>Colore</b>      | Giallo intenso  |
| <b>Gusto</b>       | Beva freschissima, semplice, piacevole e dissetante, salmastra e piena al palato di toni decisamente agrumati   |
| <b>Profumo</b>     | Al naso non si avverte alcuna nota di lieviti, nessuna sensazione di lavorazione. Profuma di mela gialla acerba, di castagna bollita, di gelsomino e acciuga. |
| <b>Abbinamenti</b> | Primi con pesce   |

## DATI DI PRODUZIONE

|                          |   |
|--------------------------|---|
| <b>Altitudine</b>        | 50 m s.l.m. m   |
| <b>Tipologia terreno</b> | Argilloso-calcareo, medio impasto ricco di silicio  |
| <b>Allevamento</b>       | Guyot bilaterale  |
| <b>Densità impianto</b>  | 5.000 ceppi per ettaro  |
| <b>Resa per ettaro</b>   | 70 quintali   |
| <b>Vinificazione</b>     | 'ancestrale' mediante la rifermentazione in bottiglia senza aggiunta di zuccheri, lieviti e solfiti. Ottenuto da uve pressante intere senza pigi diraspatura  |
| <b>Maturazione</b>       | Una parte del mosto (circa il 10%) viene conservata a una temperatura tra gli 0 e 2°C in modo da impedire la fermentazione. L'atra viene lasciata fermentare per ottenere il vino base. Il mosto viene successivamente utilizzato come liqueur de tirage per la presa di spuma in bottiglia. Lo spumante non viene sottoposto alla tipica fase di sboccatura che caratterizza il metodo classico, ma proposto integro sui propri lieviti naturali |
| <b>Affinamento</b>       | In bottiglia  |