



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

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

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Giallo intenso
Gusto	Beva freschissima, semplice, piacevole e dissetante, salmastra e piena al palato di toni decisamente agrumati
Profumo	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.
Abbinamenti	Primi con pesce

DATI DI PRODUZIONE

Altitudine	50 m s.l.m. m
Tipologia terreno	Argilloso-calcareo, medio impasto ricco di silicio
Allevamento	Guyot bilaterale
Densità impianto	5.000 ceppi per ettaro
Resa per ettaro	70 quintali
Vinificazione	'ancestrale' mediante la rifermentazione in bottiglia senza aggiunta di zuccheri, lieviti e solfiti. Ottenuto da uve pressante intere senza pigi diraspatura
Maturazione	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
Affinamento	In bottiglia