

# Brut Contadino



## Ciro Picariello

---

La varietà di uva del Brut Contadino Ciro Picariello è 100% Fiano di Avellino. Il Fiano destinato alla produzione del Brut Contadino viene vendemmiato con leggero anticipo per preservare il frutto croccante e mantenere la sua piacevole acidità. Lo Spumante Brut Contadino di Ciro Picariello viene imbottigliato senza sboccatura. Un'autentica perla del territorio campano.

---

### CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Spumante
<b>Sottotipo</b>	Bianco
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Campania
<b>Certificazione</b>	Biologico
<b>Vitigno</b>	Fiano 100%
<b>Gradazione</b>	12.00 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

### LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Giallo paglierino, perlage fine e persistente
<b>Gusto</b>	Elegante, fresco e molto persistente. Giusto equilibrio tra freschezza, struttura ed una buona carbonica
<b>Profumo</b>	Complesso ed intenso, profumi di crosta di pane, frutta a pasta bianca, note minerali
<b>Abbinamenti</b>	Primi con cucina orientale sushi e sashimi, primi con pesce in bianco e con pomodoro, secondi piatti di pesce alla griglia, secondi piatti di frittura di pesce
<b>Temperatura di servizio</b>	8° - 10° C

### PREMI E RICONOSCIMENTI

<b>Premi</b>	Gambero Rosso 2 bicchieri rossi
--------------	---------------------------------

### DATI DI PRODUZIONE

<b>Esposizione</b>	Nord-Ovest
<b>Altitudine</b>	650 m s.l.m. m
<b>Tipologia terreno</b>	Roccioso-argilloso
<b>Allevamento</b>	Controspalliera guyot
<b>Densità impianto</b>	2.500 ceppi per ettaro
<b>Età ceppi</b>	15-20 anni
<b>Epoca vendemmia</b>	Prima settimana di settembre
<b>Vinificazione</b>	Le uve raccolte vengono messe nella pressa pneumatica con separazione della prima e della seconda spremitura. A temperatura ambiente parte la fermentazione naturale che avviene in vasche di acciaio inox. Il mosto parzialmente fermentato viene decantato al freddo ed imbottigliato, le bottiglie vengono tappate con il tappo a corona e coricate per la seconda fermentazione e la presa di spuma

**Affinamento** Le bottiglie accatastate restano almeno 24 mesi prima del remouage. Successivamente vengono sboccate e tappate con il tappo a fungo e la gabbietta. Dopo la sboccatura si effettua un ulteriore affinamento per almeno tre mesi prima di immettere il Brut Contadino sul mercato.