



CIMAGLIA 2020

Spumante metodo classico pas dosè 36 MESI

Cimaglia è il nome della località nella quale sorgono i nostri vigneti.

I Cimaglia erano marchesi del Regno di Napoli, stabilitisi in Capitanata nel 1500, ex proprietari dei terreni che appartengono alla famiglia Solimando dagli anni '60. Il *Cimaglia* spumante metodo classico è il trait d'union tra il presente, incarnato da un vino fresco, sapido ed elegante e la storia del nostro territorio che intendiamo scoprire e valorizzare.

VIGNETO E VITICULTURA

Uve: Trebbiano 100%;

Terreni: altitudine da 90 a 120 m s.l.m.; calcareo, con medio impasto;

Vigneto: 100% tendone potato a tralcio rinnovato corto;

Resa per ettaro: 80 q.li/ha;

Periodo di raccolta: seconda decade di agosto.

VINIFICAZIONE

Trasformazione: Dopo la prima fermentazione, condotta per un periodo di 20 giorni ad una temperatura di 15°C, il vino base viene sottoposto ad un periodo di affinamento in acciaio e poi alla fase di presa di spuma che, con la rifermentazione in bottiglia, permette di ottenere lo spumante che berremo.

Il prodotto matura sulle fecce di rifermentazione per oltre 36 mesi e successivamente passa alla fase di degorgement e tappatura definitiva.

Dati analitici: grado alcolico 12%.

ABBINAMENTI

Perfetto con primi e secondi di pesce o carni bianche.