

# FUORI DAL COMUNE

Spumante Millesimato 48 Mesi  
Metodo Classico

*“Il primo bicchiere per la curiosità, il secondo per l'eccellenza,  
il terzo per non dimenticare, il quarto, per la follia.”*

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Perlage fine, aspetto cristallino e colore giallo con riflessi verdognoli e dorati. Persistenza eccellente; consistente sviluppo di CO<sub>2</sub>; bollicine leggere, fini, rapide. **Olfatto** Gradevole, con un carattere giovane, fruttato, floreale, intenso, abbastanza complesso, fragrante, fresco, fine e di lunga durata. **Gusto** Caratteristico, in bocca un'acidità media e fresca, con la presenza di zuccheri e CO<sub>2</sub>; vivace, sottile, con sentori di frutta fresca.

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Antipasti, crudité di pesce, pesce affumicato o fritto. Ideale come aperitivo; dessert, dolci. Si consiglia di servirlo a una temperatura di 6-8°C organolettiche dei componenti Strutturali del vino.

## VITIGNO

Metodo Classico da uve Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Grigio, che rimane sui lieviti per 48 mesi

## ALTITUDINE VIGNETO

360 mt. s.l.m.

## SESTO D'IMPIANTO

2,50 x 0,80

## TERRENO

Medio impasto a strati, renoso, tufaceo, argilloso e in parte pietroso

## SISTEMA ALLEVAMENTO

Guyot e Cordone Speronato

## DENSITA' IMPIANTO

5.000 ceppi/ha

## QUANTITA' UVA PER ETTARO

3.000 Kg/ha

## RACCOLTA

Fine settembre/inizio ottobre

## MICROCLIMA

Condizioni microclimatiche favorevoli con temperature non molto alte nel periodo estivo, non eccessivamente basse nel periodo invernale.

Ventilazione lieve e costante che aiuta notevolmente a incrementare la qualità delle uve. Aiuta la vicinanza dei laghi Trasimeno, di Chiusi, di Montepulciano ed infine del Monte Amiata e dei pre-appennini toscani che creano nel loro complesso l'escursione termica ideale per vini di qualità

## VINIFICAZIONE

Vinificazione rigorosamente in bianco, in vasche di acciaio inox leggera criomacerazione, fermentazione controllata a 16-18°C.

## AFFINAMENTO SUI LIEVITI

48 mesi in bottiglia

## CAPACITA' DI INVECCHIAMENTO

Prolungata durata nel tempo

