

POLTRONA FRAU x DUBL EDITION

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ
METODO CLASSICO BRUT
MILLESIMATO 2016 DA VITIGNO GRECO

Varietà delle uve

Greco.

Vigneti di origine

Tanti piccoli vigneti situati nei comuni di Tufo, Santa Paolina e Montefusco. Età media :15 anni. Sistema di allevamento: Guyot. Epoca di vendemmia: Prima decade di Ottobre.

Racconto del vino

«Uno stile diverso, un gusto che non vuole rappresentare alcun stereotipo ma al contrario, vuole essere uno stile che racconta una visione esaltata dalla terra in cui viene prodotto, l'Irpinia.

Questo millesimo nasce dal paziente confronto di uve uguali ma diverse, perché diversi sono i vigneti in cui si producono e, attenzione, curiosità ed equilibrio guidano le scelte e le cure che ci permettono di ottenere le uve con cui produciamo questo vino.» Pierpaolo Sirch, Agronomo e Direttore della Produzione

Racconto dell'annata 2016

L'annata 2016 è stata caratterizzata da un inverno mite con assenza di episodi nevosi e precipitazioni inferiori alla media. Primavera a dir poco imprevedibile e altalenante ed estate moderatamente calda e asciutta. Climaticamente più irregolare il periodo di passaggio tra fine estate e inizio autunno. Una vendemmia più che mai eterogenea dove è emersa prepotente la vocazionalità dei siti.

Dati analitici

Alcool 12,5% vol

Affinamento sui lieviti

90 mesi

Sboccatura

2024

EDIZIONE LIMITATA DI 2.000 BOTTIGLIE

