CAMPORÈ
CONTRADA SAN LORENZO

CAMPORÈ WINE
Contrada San Lorenzo
Randazzo (CT)

+39 351 711 7298

info@camporewine.it
www.camporewine.it

Social:
Instagram: @camporewine
Facebook: @campore

SPUMANTE BRUT METODO CLASSICO
NERELLO MASCALESE I.G.T.

Vitigno / Grape Variety
Nerello Mascalese 100%

Classificazione/Classification
Nerello Mascalese - I.G.T. Terre Siciliane
Metodo Classico

Colore / Colour
Bianco / White

Zona di Produzione / Production Area
Randazzo, Catania -San Lorenzo

Altitudine/Altitude
750mt s.l.m. / a.s.l.

Tipologi di terreno / Soil
Di origine vulcanica / Volcanic sands

Vigne / Vines
Viti a spalliera di 15-20 anni di età
15 - 20 years old espaliered vines

Grado alcolico / Alcoholic volume
12,5% Alc. Vol.

Temperatura di servizio
10 - 12°C

Vinificazione / Vinification
La raccolta delle uve avviene prima che essa raggiunga la completa maturazione al fine di conservarne l'acidità. Dopo aver subìto una pressatura soffice, il mosto ottenuto fermenta in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata di 14°C . Dopo la fermentazione, il vino viene messo in affinamento per un periodo di circa 9 mesi prima di procedere alla presa di spuma. Una volta completata la seconda fermentazione in bottiglia, il vino continua a maturare sui lieviti per trentasei- quarantotto mesi.

Note gustative / Tasting notes
Perlage fine e persistente. Di colore giallo paglierino brillante, presenta al palato sentori di fiori bianchi, frutta gialla e crosta di pane.

CONTIENE SOLFITI / CONTAIN SULPHITES