



BRUT CONTADINO NV



Productor: Ciro Picariello

Región: Campania

Tipo: Espumoso

Factor Funk: Bajo

Sulfitos Totales: 45 mg/l

Producción anual (botellas): 4,000

Variedades: 100% Fiano di Avellino

Viticultura: Las prácticas orgánicas se utilizan en los viñedos. Las vides tienen entre 15 y 20 años. Las uvas se cosechan a mano durante la primera semana de septiembre. Una cosecha temprana pretende preservar la frescura de la fruta y la acidez viva en el vino final.

Altitud: 650

Tipo de Suelo: Caliza y suelo volcánico

Vinificación: Después de prensar, el jugo se transfiere a un tanque de acero donde se permite que la primera fermentación ocurra naturalmente, sin control de temperatura. Este vino espumoso se elabora en Methode Champenoise, por lo que luego se transfiere a la botella, donde tendrá la segunda fermentación. El vino reposa en una botella sobre las lías durante al menos 24 meses. Después del degüelle, la botella reposa por un mínimo de tres meses.

Notas de Degustación: Este vino, hecho con método tradicional, recuerda mucho a los Blanc des Blancs de Champaña por ser tan seco y por deleitar con su alta mineralidad, notas frescas y agudas, acidez marcada.

Maridaje: Increíblemente versátil, como la champaña. Pero creemos que sería especialmente especial con mariscos, caviar, langosta, pollo frito o un buen grill cheese.

www.vinosenteros.mx

Gonzalo Gout – GG@vinosenteros.mx
Larissa Lawrence – LL@vinosenteros.mx