

# ARGILLAE

ORVIETO - UMBRIA

## CENTOPERCENTO

Metodo Charmat

Grechetto/ Verdello / Malvasia



*Centopercento*



Creare un vino spumante 100% UMBRO, 100% ORVIETANO, 100% FATTO DA ARGILLAE e 100% AUTOCTONO. Questo il nostro ultimo e ambizioso progetto.

Il risultato? Un vino dall'elegante perlage e dalla bella struttura, che presenta una piacevole freschezza e una lunga persistenza al palato, straordinario sia come aperitivo sia da pasteggio.

**Colore:** Giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli.

**Profumo:** Fresco e con note agrumate.

**Sapore:** Vibrante, fresco e piacevole con buona acidità e lunga persistenza.

**Sistema di Allevamento:** Guyot.

**Densità di impianto:** 3.300 viti ad ettaro.

**Periodo Vendemmia:** Agosto.

**Raccolta:** 100% manuale.

**Produzione:** 70 quintali per ettaro.

**Vinificazione:** Le uve Grechetto, Drupeggio e Malvasia, provenienti da un vigneto promiscuo di quasi 50 anni sono raccolte nella fase di maturazione tra l'erbaceo e il neutro; successivamente sono sottoposte ad una breve macerazione a freddo in pressa chiusa e pressate delicatamente. Il mosto viene vinificato, dopo sfeccatura, a temperatura controllata in vasche di acciaio. Al termine della prima fermentazione alcolica avviene il passaggio in autoclave, con la seconda fermentazione e la presa di spuma. Il successivo affinamento sulle fecce fini per qualche mese ne esalta le proprietà organolettiche.

**Affinamento:** 3 mesi sulle fecce fini in autoclave a temperatura controllata

**Abbinamenti:** Centopercento è un vino spumante versatile che può essere consumato sia come aperitivo che a tutto pasto. Stupisce in abbinamento ai crostacei e alle frittiture sia di pesce che di verdure.

