

Tradizioni, sapori e qualità dalla Basilicata

D'ARIA

Spumante Bianco Extra Dry · Metodo Charmat · 2025

Denominazione	Vino spumante bianco, tipologia Extra Dry. Resta vino spumante generico, senza rivendicazione di denominazione.
Varietà uva	Aglianico del Vulture 90%, Chardonnay 10%. Uve selezionate dai vigneti delle colline del Vulture.
Tipo di allevamento	A spalliera.
Età dei vigneti	20-25 anni.
Produzione ton/ha	6 - 8 t/ha (60-80 q.li).
Altitudine dei vigneti	450-500 metri s.l.m., esposizione est / sud-est.
Zona di produzione e suoli	Colline del Vulture, Basilicata. Terreni calcarei, argillosi e magmatici di origine vulcanica, che imprimono al vino freschezza e sapidità.
Epoca di vendemmia	Vendemmia 2025. Raccolta a settembre, in anticipo rispetto ai vini fermi.
Metodo di vendemmia	Raccolta a mano in cassette, conferimento immediato in cantina.
Vinificazione	Pressatura soffice con separazione delle frazioni di pressa, decantazione statica del mosto e fermentazione del vino base in acciaio a temperatura controllata, per preservare acidità e finezza aromatica.
Spumantizzazione	Metodo Charmat: presa di spuma in autoclave a temperatura controllata con sosta sui lieviti di 60 giorni, seguita da filtrazione isobarica e imbottigliamento. Tipologia Extra Dry, con zuccheri residui compresi tra 12 e 17 g/l secondo la normativa europea.
Caratteristiche organolettiche	Spumante elegante e moderno. Colore giallo paglierino brillante, perlage fine e persistente. Profumo fresco e delicato, con note fruttate e floreali. Al palato è equilibrato, fresco e leggermente morbido, piacevolmente aromatico, con beva scorrevole e finale pulito.
Abbinamento gastronomico e temperatura di servizio	Aperitivi, antipasti leggeri, crudité e piatti a base di pesce, formaggi freschi. Servire a 6° - 8° C in calice a tulipano.
Confezionamento	Bottiglia da 75 cl, 6 bottiglie per cartone. Contiene solfiti.

