



TENIMENTI  
GRIECO

CHAPEAU À LA VIE  
SPUMANTE BIANCO  
BRUT

Lunghe rifermentazioni in autoclave e una paziente attesa sono scelte di metodo che emergono dal delicato, fine e persistente perlage di questi due spumanti di gran classe.



**Zona di produzione:** S. Martino in Pensilis - Campomarino (CB)

**Estensione:** 2,5 ha

**Uvaggio:** Chardonnay 50% - Pinot Grigio 50%

**Tipo di suolo:** Medio impasto

**Altitudine:** 150-80 m s.l.m.

**Anno d'impianto:** 1999-2013

**Periodo vendemmiale:** Prima decade di agosto

**Densità ceppi/ha:** 4.200

**Sistema allevamento:** Guyot

**Resa/ceppo:** 2 Kg

**Prima vendemmia:** 2002 - 2015

**La vinificazione:**

Raccolta manuale con selezione dei grappoli. Pressatura soffice e macerazione e selezione delle differenti frazioni di mosto. Illimpidimento statico, separazione dei fondi. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Rifermentazione e presa di spuma in autoclave. Affinamento "sur lies" per 4-5 mesi. Imbottigliamento nel mese di marzo.

**Il vino:**

Colore giallo paglierino scarico, cristallino dal perlage fine e persistente. Fine e delicato al naso, con netti ricordi di note agrumate e sentori di mela e pera. Deliziosa la spiccata acidità, ben equilibrata da una struttura delicata e da una piacevole morbidezza. Buona la persistenza gusto-olfattiva.

**Abbinamenti gastronomici:**

Perfetto da aperitivo, ma ottimo anche a tutto pasto grazie alle sue bollicine delicate, si sposa bene con crudi e piatti delicati a base di pesce.

[tenimentigrieco.it](http://tenimentigrieco.it) - [info@tenimentigrieco.it](mailto:info@tenimentigrieco.it)



Alcool  
% Vol  
12%

Temperatura  
di servizio  
6-8 °C