

FEDRO

Vino spumante di qualità
Metodo classico

Dalla magia delle favole nasce Fedro, vino spumante elegante e raffinato, ottenuto con metodo classico.

- **TIPOLOGIA:** Pas dosè
- **REGIONE DI PROVENIENZA:** Puglia
- **VITIGNO:** Bombino bianco
- **SESTO D'IMPIANTO:** mt. 1,00x2,25
- **SISTEMA D'ALLEVAMENTO:** Cordone speronato
- **TIPOLOGIA TERRENO:** Franco – argilloso
- **RESA PER ETTARO:** 60 q.li
- **RESA UVA IN VINO:** 50%
- **TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 4-6°C

- **VENDEMMIA:** Raccolta manuale in cassetta da 15kg

- **SISTEMA DI VINIFICAZIONE:** Decantazione statica del mosto dopo la pressatura soffice dei grappoli interi. Dopo l'aggiunta di lieviti selezionati, il vino viene sottoposto a fermentazione ed affinamento in acciaio inox a 16 °C. La bottiglia riposa per minimo 24 mesi sui lieviti prima della sboccatura. Presa di spuma in bottiglia secondo il metodo classico a 14°C.

- **PROFILO SENSORIALE:** Giallo paglierino con riflessi dorati, perlage fine e persistente. Bouquet caratteristico della fermentazione in bottiglia con sentori di crosta di pane e lieviti arricchiti da delicate note di agrumi e frutta secca. In bocca sapido e armonico.



FEDRO

Spumante Wine
Classic method

Born from the magic of fairy tales, Fedro is an elegant and refined sparkling wine, obtained through the Classic method.

- **TYPE:** Pas dosè
- **REGION:** Puglia
- **GRAPE VARIETY:** Bombino bianco
- **PLANTING DENSITY:** 1.00x2.25m
- **GROWING SYSTEM:** Pruned-spur cordon-trained
- **SOIL COMPOSITION:** Clay loam
- **YIELD PER HECTARE:** 60 q.li
- **GRAPE YIELD:** 50%
- **SERVICE TEMPERATURE:** 4-6°C

- **HARVEST:** Handpicked in 15kg crates

- **VINIFICATION:** Static decantation of the must after soft pressing whole grapes. After the addition of cultured yeast, the wine is fermented in stainless steel tanks at 16°C. The bottle rests for a minimum of 24 months with cultured yeast before disgorging. A second fermentation is made at 14°C.

- **SENSORY PROFILE:** Straw yellow with golden reflections. Fine, persistent perlage with bouquet characteristics, hints of bread crust and yeast enriched delicate notes of citrus and fruits. Sapid, fresh and harmonious.