



# Maybe

## Vino spumante brut Metodo Classico

**Vitigni:** Fiano 10%, Aglianico 90%

**Vigna di origine:** vigne De Conciliis

**Terreno:** flich cilentano argilloso calcareo

**Sistema di allevamento:** guyot

**Periodo di raccolta uva:** ultima decade di agosto

**Vinificazione:** Pressatura soffice di grappoli interi con decantazione statica del mosto

**Fermentazione:** vasche d'acciaio termocondizionate, alla temperatura di 14 gradi

**Presatura spuma:** metodo classico in bottiglia

**Degorgement:** dopo ca. 24 mesi di permanenza sui lieviti in bottiglia

**Alcol:** 11%

### Note degustative:

Il colore è giallo paglierino intenso, con perlage fine e persistente. Il profumo è intenso e fragrante, con spiccate note floreali e sentori di nocciola tostata. Il gusto è vivace e secco, con una piacevole persistenza e con un buon equilibrio. Ottimo a tutto pasto o al tramonto in spiaggia in compagnia di ostriche e pesce crudo.