



*Sheep*

**SPUMANTE DI QUALITA'  
BIANCO  
METODO CLASSICO EXTRA BRUT**

*30 MESI SUI LIEVITI*



**Zona di Produzione:** Area collinare del Comune di Formicola, ai piedi della catena montuosa del Monte Maggiore in provincia di Caserta;

**Caratteristiche agronomiche dei terreni:** argilloso-calcareo con intercalazioni di materiali vulcanici; Esposizione sud-est; altitudine di 300 m s.l.m.;

**Vitigno:** 100% Coda di pecora. Si tratta di un vitigno autoctono di cui si sono ormai quasi del tutto perse le tracce, e solo qualche contadino della zona ne conserva piccole quantità. Il vitigno è stato inserito dal 2023 nell'elenco dei vitigni italiani con il codice 954.

**Vinificazione:** Per la preparazione della **base di questo spumante** si procede esattamente come per lo Sheep con la differenza che l'epoca di raccolta delle uve viene anticipata di **circa quattro settimane**.

**Metodo Classico:** La presa di spuma viene eseguita con lieviti selezionati, sboccatura dopo 30 mesi e successivo affinamento in bottiglia per due mesi prima della commercializzazione.

**Profilo organolettico:** Vino dal colore giallo paglierino con riflessi dorati, perlage fine e persistente. Evidenti sentori di ginestra e agrumi, al gusto è fresco con una marcata sapidità.

**Produzione annata:** 1300 bottiglie;

**Formato bottiglia:** 750 ml;

**Gradazione alcolica:** 12.5 %

**Temperatura di servizio:** 8 °C

**Acidità:** 5,80 g/l

**Residuo zuccherino:** <5 g/l

**pH:** 3,15