

# Grace



## Fiano

### Spumante Brut

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

**Varietà delle uve:**  
100% Fiano

**Tipo di suolo:** Calcareo medio impasto ricco di scheletro

**Sistema di allevamento:** Guyot

**Raccolta:** Manuale

**Vendemmia:** Prima decade di agosto

**Vinificazione:** Prima fermentazione: pressatura soffice, decantazione statica del mosto per 12 ore, fermentazione a 16°C

**Presatura di spuma:** In acciaio serbatoio a pressione, con il metodo Charmat lungo, che può raggiungere 4-6 mesi. Brut

**Fermentazione manolattica:** No

**Affinamento:** 5-6 mesi sur lie

**Colore:** Giallo paglierino

**Abbinamenti:** Ottimo con crostacei, crudi o bolliti, ostriche, frutti di mare e sushi

**Temperatura di servizio:** Servire a 8-10°C.



CANTINE  
PIRRO



AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA PIRRO STEFANO MARIA  
Serra dei Bisi - Piazza Pirro, 2 - 71029 Troia (Fg) - ITALY

Tel. +39 347 1295595

[www.cantinepirro.it](http://www.cantinepirro.it) - [info@cantinepirro.it](mailto:info@cantinepirro.it) - [stefanomariapirro@gmail.com](mailto:stefanomariapirro@gmail.com)

