

SPUMANTE AMCENUS

CACCHIONE I.G.P. LAZIO

BRUT

Prodotto dalle uve dell'antico vitigno Cacchione, coltivato in zone ormai limitate e particolarmente vocate dell'entroterra dei Comuni di Nettuno e Anzio.

Dopo una accurata selezione delle uve, il Cacchione viene vinificato con le tecniche più moderne in modo da ricavare ed esaltare le caratteristiche tipiche di questo vitigno autoctono.

Vino spumante brut fruttato, ottenuto con procedimento di rifermentazione in tine chiuse (metodo Charmat lungo). Si rende particolarmente gradevole al palato per la sua vivacità e l'equilibrio dei suoi componenti. Vino da tutto pasto, complesso e armonico. Servire a 6°C - 8°C.

Colore: giallo paglierino scarico

Perlage: fine e persistente

Bouquet: intensi profumi di frutta e fiori, minerali, con note eleganti di crosta di pane

Sapore: in bocca risulta elegante, persistente e complesso, il tutto completato da un'ottima freschezza

Zona di produzione: Nettuno e Anzio

Uvaggio: Cacchione in purezza

Altitudine: 10 - 30 msl

Sistema di allevamento: raggiera

Produzione: 120 q.li/ha

Periodo di vendemmia: ultima decade di agosto

Vinificazione: pressatura soffice delle uve intere

Fermentazione primaria: a temperatura controllata con lieviti selezionati

Presa di spuma: 45 giorni

Metodo: Charmat lungo

Affinamento: sulle fecce per 8 mesi



SPUMANTE AMŒNUS - CACCHIONE BRUT

LAZIO I.G.P. (Protected Geographical Indication)

Sparkling wine produced with the grapes of the ancient vines named Cacchione in the area, by this time limited and particularly suitable, of the seaside backcountry of Nettuno and Anzio. After an accurate selection of the grapes, Cacchione is produced with the most modern techniques in order to obtain and enhance the typical characteristics of this autochthonous vine. Fruity brut sparkling wine, obtained with the process of second fermentation in closed tunes (method called "long Charmat"). Particularly palatable for its liveliness and the balance of all its elements. Complex and harmonic. It pairs well the dishes of the whole meal. Serve at 6°C - 8°C.

Color: clear straw yellow

Perlage: fine and persistent

Bouquet: intense fruits fragrances with elegant hints of bread crust

Flavour: harmonic, persistent and complex, refined by an excellent freshness

Production area: Nettuno and Anzio

Type of grapes: Cacchione 100%

Altitude: 10 - 30 m. above sea level

Plant breeding system: radial pattern vines

Production: 12 tones/hectare

Grape harvest: last decade of August

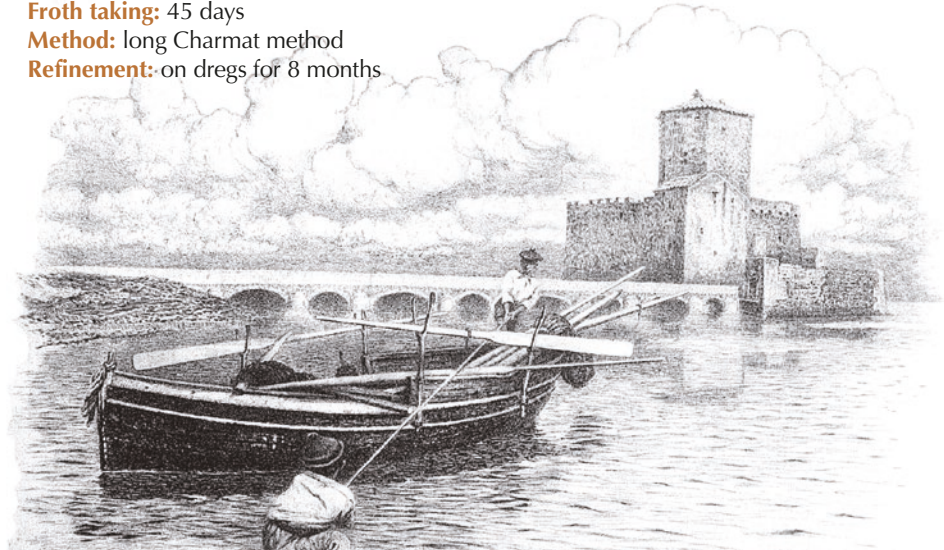
Vinification: soft pressing of intact grapes

Primary fermentation: controlled temperature with selected yeasts

Froth taking: 45 days

Method: long Charmat method

Refinement: on dregs for 8 months




CANTINA BACCO
NETTUNO

Cantina Bacco srl
Via Eschieto, 1
00048 Nettuno
(Roma) - Italy

Tel. +39 06 9851921
info@cantinabacco.it
www.cantinabacco.it
www.ilcacchione.it

