

## 1930

Denominazione

**Metodo Classico Extra Brut  
Vino Spumante di Qualità.**

Vitigno

**100% Greco**

Ubicazione vigneti

**Vigneto Laure, Tufo,  
frazione di San Paolo di Tufo.**

Esposizione ed altitudine

**Sud, Sud Ovest 350 mt s.l.m.**

Natura del terreno

**Argilla, calcare e zolfo**

Allevamento della vite

**Spalliera Guyot**

Densità di piantagione

**3.000 piante per ettaro**

Età media della vite

**20 anni**

Resa per ettaro

**60 quintali per ettaro**

Vendemmia

**Fatta a mano a metà Ottobre**

Quantità media bottiglie

**1.500**

Formato della bottiglia

**0,75 l**

Grado alcolico

**Generalmente 13,5°**

Temperatura di servizio

**8 - 10 °C**

### Tecnica di vinificazione:

Base spumantistica: vino 100% Greco di Tufo ottenuto da fermentazione alcolica in vasche di acciaio inossidabile a temperatura controllata e affinamento sui lieviti per 9 mesi.

### Spumantizzazione:

Metodo Classico interamente eseguito nelle nostre Storiche Cantine. Rifermentazione e affinamento in bottiglia per 18 mesi. Le bottiglie riposano in cantina per 4 mesi circa dopo il dégorgement.

### Descrizione Organolettica:

Vino dotato di grande brillantezza e vivacità.

Dal tipico colore giallo paglierino, con vivaci riflessi dorati, si presenta come uno spumante dotato di un elegante perlage, fine e persistente.

Al naso si propongono tutti i sentori tipici del vitigno Greco, come delicate note di frutta gialla matura, quali pesca gialla e albicocca; a cui fanno capo sfumature di agrumi come il pompelmo; nonché lievissime note minerali e floreali di fiori bianchi. Il tutto è poi arricchito dai profumi di mandorla e crosta di pane.

Spumante di corpo, che al palato mantiene integra la freschezza e la sapidità tipiche del Greco di Tufo, in perfetto equilibrio con le componenti di morbidezza esaltate dalla rifermentazione in bottiglia.

Sorso intenso e persistente.

### Abbinamenti consigliati:

Aperitivi strutturati. Primi piatti con frutti di mare e secondi a base di pesce.

### Curiosità:

Il nuovo Spumante 1930 è il nuovo arrivato delle nostre Cantine e accompagna il nostro storico Spumante Metodo Classico di Greco di Tufo DOCG Anni '20.

Il 1930 è l'anno di nascita del Dott. Filippo di Somma, Principe del Colle, figlio di Maria di Marzo e amministratore dell'azienda per più di trent'anni fino alla sua morte avvenuta ad Ottobre 2019.

Questo vino gli è dedicato e vuole essere un omaggio al suo impegno per mantenere vivo un patrimonio vitivinicolo che risale al 1647.

