



TENUTA  
**SECOLO IX**  
*Terra, Passione, Vino*

**FONTE BRUT - VINO SPUMANTE BRUT**

**SCHEMA TECNICA**

- Vitigni: blend di varietà aziendali a bacca bianca
- Denominazione: VINO SPUMANTE BRUT
- Zona vitivinicola: Castiglione a Casauria – Pescara – Abruzzo
- Vigneti: Castiglione
- Terreni: argillosi-calcarei Anno d'impianto: 2007
- Altitudine: 250 m s.l.m.
- Esposizione dei vigneti: sud
- Sistema di allevamento: controspalliera
- Tipo di potatura: Guyot
- Densità di ceppi per ettaro: 4000
- Resa di uva per ettaro: 100 quintali
- Epoca di vendemmia: Prima decade Agosto
- Fermentazione: la Cuvé fermenta in acciaio con lieviti selezionati a 18 °C,
- Rifermentazione: in autoclave per 1 mese, poi affinamento sulle fecce fini per un altro mese