



I C A R P I N I



## chiaror sul masso

VINO SPUMANTE BRUT  
METODO CHARMAT

*"Spandea il suo chiaror per ogni banda la sorella del sole,  
e fea d'argento gli arbori ch'a quel loco eran ghirlanda."  
(G. Leopardi)*

Chiaror sul Masso è un vino spumante che si ottiene da uve autoctone a bacca bianca, messe a dimora su terreno particolarmente ricco di sassi e massi di bianco calcare battezzata con il nome di mia sorella Maddalena. In alcune notti di luna piena è affascinante osservare i sassi riflettere la luce argentea e da questo viene il nome del vino. La composizione del terreno, la sua particolare esposizione ai venti marini ed al sole, mi permettono di raccogliere uva matura in grado di trasportare intatte le proprietà del vitigno per ottenere un vino bianco spumante rispettoso dalle preziose caratteristiche varietali.

Degustando questo spumante si possono subito apprezzare le sapide mineralità, le note floreali e fruttate, miele, acacia e leggera pasticceria che il perlage intenso e fine trasportano ai sensi.



**Annata:** s.a.

**Vol:** 13%

**Bottiglie prodotte:** 3000

**Vigna:** Maddalena

**Altitudine:** 370-380 mt

**Esposizione:** nord, nordest

**Allevamento:** Guyot

**Conduzione:** Biologico Olistico

**Vendemmia:** Manuale in cassetta con selezione dei grappoli.

**Vinificazione:** Macerazione sulle bucce per 1 giorno, fermentazione spontanea con lieviti indigeni.

**Maturazione:** 12 mesi sulle fecce nobili in vasca di acciaio.

**Affinamento:** In autoclave per 8 – 10 mesi.