

## DENOMINAZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

PROFILO DEL TERRENO

ALTITUDINE

ESPOSIZIONE

TIPO D'ALLEVAMENTO

ETA' VIGNETI

RESE PER ETTARO

MODALITA' DI RACCOLTA

UVAGGIO

VINIFICAZIONE

SPUMANTIZZAZIONE

CONSIGLI PER  
LA DEGUSTAZIONE

## Vino Spumante di Qualità

Loc. Cornice,  
Mozzagroga, Chieti

Medio impasto a carattere  
argilloso

150 m s.l.m.

Sud - Est

**Pergola abruzzese**  
**1600 ceppi/Ha**

**Anno di impianto 1999**

100 - 110 quintali

Selezione manuale nella seconda  
decade di ottobre

**Montepulciano 100%**

Pressatura soffice dei grappoli interi. Il mosto fiore viene decantato ad una temperatura di circa 6/8 °C per 24 ore. La fermentazione avviene a temperatura controllata (14/16 °C) in piccoli tini di acciaio e dura tra i 10 e 15 giorni. Segue un affinamento del vino base di almeno 4 mesi prima della presa di spuma.

Nella seconda decade di marzo il vino base viene imbottigliato con lieviti e zuccheri per la presa di spuma. La rifermentazione avviene in bottiglia (secondo il metodo classico) in locali a temperatura costante (12/15 °C). Le bottiglie riposano orizzontalmente in cataste per almeno 24 mesi prima della sboccatura.

Al termine dell'affinamento si esegue il remuage (convogliamento del deposito verso il tappo) ed infine la sboccatura (l'ultima fase che permette di allontanare il deposito). Trattandosi di un Dosaggio zero non vengono aggiunti ulteriori zuccheri prima della tappatura finale.

**Manifesta la sua migliore espressione tra i 2 e i 18 mesi dopo la sboccatura.**

**Temperatura di servizio ideale: 8 - 10° C.**

**Abbinamenti: ottimo sia come aperitivo che a tutto pasto in abbinamento con piatti di pesce, formaggi e salumi.**

## Maja Metodo Classico

Vino Spumante di Qualità  
**Rosé**

Dosaggio zero

**Scheda Tecnica**



**LA VINARTE**  
VIGNAIOLI DAL 1951

Via Prov. per la Rocca, 17  
66030 - Santa Maria Imbaro

**Chieti - Italia**  
+39 340 76 34 659  
[info@lavinarte.it](mailto:info@lavinarte.it)

