

# CIRULLI

## IL DIALOGO SPUMANTE BRUT

### DENOMINAZIONE

vino spumante di qualità

### UVE

**Incrocio Manzoni**

### ZONA DI PRODUZIONE

a sud del comune di Ficulle, altitudine 250-300 mt s.l.m.; giacitura collinare

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

### DENSITÀ DI IMPIANTO

4.200 ceppi per ettaro

### RESA IN VIGNA

100/110 hl per ettaro

### SUOLO

medio impasto tendente all'argilloso di origine marina con strati di sabbia con strati di sabbia del Pliocene, epoca in cui l'orvietano era coperto dal mare.

### CLIMA

Continente, ciclo vegetative lungo e fresco molto favorevole alla coltivazione delle uve a bacca bianca che hanno dominato storicamente questa parte dell'Umbria, eccellenti le escursioni termiche fra giorno e notte.

### VINIFICAZIONE

Tre mesi sui lieviti in autoclave per dare le classiche note dello spumante ben fatto senza i tempi e costi di produzione delle versioni fermentate in bottiglia.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Giallo paglierino di colore, perlage delicato e corona sostenuta, note di pane e pane tastato al naso insieme al frutto bianco e sentori agrumati, sapido e vibrante al palate con la freschezza e vigore aggiuntivi delle bollicine, molto pulito al finale.



### GRADAZIONE ALCOLICA

13 % vol.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

*Ideale come aperitivo e buono con primi piatti, carni bianche e pesce in generale.*

### NOTE AGGIUNTIVE

La versione mossa di uno dei vini bianchi storici dell'Italia centrale, rinomato e ricercato sin dal medioevo.