

DI SISIPIO
BRUT

METODO CLASSICO

DI SIPIO BRUT BIANCO - Metodo Classico



Vino spumante di straordinaria brillantezza ottenuto da uve chardonnay e pinot noir. Il suo perlage, fine e persistente, si ottiene con almeno 36 mesi di permanenza in bottiglia sui lieviti di seconda fermentazione. All'olfatto si percepiscono note di frutta, fragranza e nuances di spezie che si fondono ai profumi di crosta di pane con riconoscimenti di pesca bianca, frutta esotica, cardamomo e zenzero. Chiude una leggera nota confettata di pasticceria. In bocca il vino si apre per donare freschezza, vivacità ed un'elegante effervescenza che accompagna la lunga persistenza gustativa. Ottimo per aperitivi, sushi, piatti di pesce, pizze rustiche, aspic di verdure, baccalà in bianco con peperoni e olive. Da provare anche gli abbinamenti con piatti e cibi della tradizione quali frittelle di borragine, porchetta, mozzarella di bufala, pecorino di Farindola, caciofiore aquilano.

Sparkling white wine of extraordinary brilliance made from Chardonnay and Pinot noir grapes. The fine and lingering beads are obtained when kept for at least 36 months in bottles containing second fermentation yeast. Fruity notes and fragrance and nuances of spice blending with bread crusts in nose and white peach, tropical fruit, cardamom and ginger. Hints of pastry flavours. Fresh mouth-feel, lively and elegant effervescence which accompanies the lingering taste. Excellent with aperitifs, sushi, seafood dishes, pizzas, vegetable aspic, cod with peppers and olives. Further food pairings: with traditional dishes such as borage fritters, pork roast, buffalo mozzarella, Farindola pecorino cheese and caciofiore cheese from L'Aquila.

UVE / GRAPE VARIETY

60% Chardonnay, 40% Pinot nero
/ 60% Chardonnay, 40% Pinot noir

AFFINAMENTO / REFINEMENT

minimo 36 mesi sui lieviti / kept minimum 36 months on yeast

PRESSATURA / PRESSING

integrale / complete

TEMPERATURA DI SERVIZIO / SERVING TEMPERATURE

6-8 ° C

FORMATI DISPONIBILI / BOTTLE SIZE

0,75l - 1,5l

AZIENDA NICOLA DI SIPIO

**Buona sintesi di territorio, vitigno e mano dell'uomo
Good synthesis of land, grape variety and man's hand**

Dove e come nascono i nostri vini *Where and how our wines are born*



In Abruzzo, tra le vette della Maiella ed il mare Adriatico, a Ripa Teatina, in provincia di Chieti, centro famoso per i suoi vini, il buon mangiare e Rocky Marciano, è situata l'Azienda Nicola Di Sipio. In una tenuta di 70 ettari tutta vigneti, uliveti e grano, bagnata dalle acque di un lago dolce di origine naturale, sorge la cantina. Con amore, tenacia ed esperienza, qui si coltivano i vigneti: Montepulciano, Trebbiano, Pecorino, Falanghina, Pinot nero, Riesling, Chardonnay. Siamo ad un'altitudine di 300 metri sul livello del mare, con una numero medio di 6250 piante per ettaro e una produzione media di 70 quintali per ettaro. La raccolta manuale delle uve, l'immediato trasporto in cantina, permette di effettuare una cernita qualitativa dei grappoli e di mantenerli integri fino al momento della sgranellatura degli acini. la temperatura viene pilotata nelle fasi di fermentazione, affinamento ed in tutte le fasi successive di lavorazione. la separazione del mosto dalle pellicole avviene in maniera soffice ed integrale per una completa estrazione delle caratteristiche essenze varietali. le cure dedicate alla vigna e a tutto il ciclo di lavorazione permettono di ottenere dei vini strutturati, complessi, ma allo stesso tempo eleganti.



The wine farm Azienda Nicola Di Sipio is located in Abruzzo, Italy, between the mountain peaks of the Maiella and the Adriatic Sea, 300 metres above sea level, in a small town near Chieti called Ripa Teatina which is famous for its wines, food and boxer Rocky Marciano. The winery stands on a 70 hectare estate along with the vineyards, olive groves and wheat fields watered by a nearby natural lake. Devotion, love and tenacity are the basis for the cultivation of the following vineyards: Montepulciano, Trebbiano, Pecorino, Falanghina, Pinot Noir, Riesling, Chardonnay. Grapes are hand picked and immediately transported to the wine factory: this makes possible a quality selection of the grapes and it also maintains them integral until the moment they are destemmed. The temperature is guided during every moment of the process: from fermentation to refining. Must and skin are separated in a softly and fully way in order to obtain a complete extraction of typological essences. The care dedicated to the vineyard and to all the cultivation phases produce structured, complex yet elegant wines.



ALTITUDE: 300 metres above sea level **PLANTS PER HECTARE:** 6,250
AVERAGE YIELD PER HECTARE: 70kg.