



PRODUZIONE

ZONA PRODUZIONE

Tra i fiumi Secchia e Panaro, nei Comuni di Bomporto e San Prospero in provincia di Modena

ALTITUDINE ED ESPOSIZIONE

Pianura

CARATTERISTICHE DEL TERRENO

Terreno misto, 70% sabbia e 30% argilla

SISTEMA D'ALLEVAMENTO

Sistema a doppia cortina e potatura a cordone speronato

VENDEMMIA

Inizio ottobre

VINIFICAZIONE

La fermentazione alcolica, solo della prima parte del mosto fiore, avviene a freddo in piccole vasche di acciaio inox; segue la presa di spuma in bottiglia (Metodo Classico)

GRADAZIONE E ZUCCHERI RESIDUI

12,5% vol, 0 g/l

ALLERGENI

Contiene solfiti



PURO 2013 | METODO CLASSICO



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Puro è il risultato dell'incontro tra la tradizione spumantistica di Francesco Bellei e le potenzialità del Lambrusco di Sorbara. Ottenuto mediante vinificazione in bianco, questo metodo esalta la freschezza varietale delle uve e la mineralità del suolo sabbioso in cui vengono coltivate.

L'assenza di dosaggio dopo la sboccatura permette al vino di esprimere la sua autenticità, lasciando intatte le caratteristiche originarie del vitigno. Al naso si distinguono note di miele, eucalipto e scorza di agrumi. La struttura è bilanciata da una marcata acidità e una sapidità che richiamano l'origine del terreno.

TERRENO

I vigneti della cantina Francesco Bellei si trovano tra i comuni di Bomporto e San Prospero, nel cuore della provincia di Modena.

La filosofia aziendale è da sempre legata al Metodo Classico e alla pratica della vinificazione col «Metodo Tradizionale» della fermentazione naturale in bottiglia.

NOTE

Conservazione ottimale: 10 anni dalla sboccatura, in bottiglie coricate al fresco e al buio.

