



**ELENA CATALANO**

VITICOLTORI DAL

18  
25



## METERA CODA DI VOLPE

*Spumante Metodo Classico*

**Uve impiegate:** Coda di Volpe 100%

**Maturazione e raccolta:** nella prima decade di settembre scegliamo i grappoli più adatti per la produzione dello spumante, tali da garantire con una raccolta precoce acidità e freschezza aromatica. La raccolta, interamente manuale, si effettua nelle ore più fresche della mattina, per preservare freschezza ed evitare fenomeni di ossidazione.

**Vinificazione della base spumante:** le uve intere sono sottoposte a pressatura soffice con protezione tramite utilizzo di gas inerte. la fermentazione alcolica, dopo regolazione della feccia fine, si protrae per 3-4 settimane alla temperatura di 12-14°C. L'affinamento della base spumante viene svolto interamente in acciaio inox, attraverso la gestione della feccia fine con regolari batonnages.

**Presatura di spuma e affinamento:** la presa di spuma con rifermentazione in bottiglia inizia a marzo-aprile dell'anno successivo alla vendemmia. Trascorsi 30 mesi di affinamento sui lieviti, si procede con l'operazione di sboccatura.

**Longevità:** nei primi 2-3 anni dalla sboccatura si manifesta in tutta la sua gradevole piacevolezza ed originalità.

**Caratteristiche organolettiche:** colore giallo paglia, pera, note di pasta di lievito e mandorla, cannella sono le impressioni aromatiche più chiare ed evidenti. Strutturato, persistente, la fine bollicina esalta la freschezza finale.

**Azienda Agricola Elena Catalano**  
C.da Monte Pino - Benevento  
tel.: 0824 44318 / e-mail: [info@elenacatalano.it](mailto:info@elenacatalano.it)  
[www.elenacatalano.it](http://www.elenacatalano.it)