



CUSUMANO

www.cusumano.it

Territoriali | **700 s.l.m.** | Metodo Classico - Brut



Zona di produzione

Tenuta Ficuzza

Piana degli Albanesi (PA).

189 ettari, 700/800 m di altitudine, terreno franco argilloso, 60 microaree.

Uve

Pinot Nero in prevalenza e Chardonnay coltivate a 700 m s.l.m.

Esposizione

Nord-est.

Età media dei vigneti

12 anni.

Allevamento

Guyot a 5000 piante per ettaro. Resa 50 q di uva per ettaro.

Vendemmia

Raccolta delle uve in cassetta.

Vinificazione

Pressatura di uve intere e utilizzo solo del primo mosto fiore per evitare tannini e conservare l'acidità, decantazione statica e fermentazione a bassa temperatura. Dopo circa 5 mesi sulle fecce fini, filtrazione e tiraggio, rifermentazione in bottiglia a 13°C. Le bottiglie riposano in cantina per 24 mesi dopo i quali avviene la sboccatura.

Bottiglie

Litri 0,75



Palmarés

Brut 700 s.l.m. 2011

90 punti, James Suckgling