



Coppacchioli
Tattini

Pecora Fuorigregge

Spumante Metodo Classico Millesimato

Vino ottenuto grazie al recupero di un vitigno ultracentenario appartenente alla varietà di Vissanello, autoctono del paese Cupi di Visso. Il vitigno, su piede franco, è stato recuperato da un sito ancora presente vicino al paese in cui, maritato ad aceri campestri e ancora produttivo, resta a testimonianza di un insediamento vitato antico. Lo premia la sua originalità, che caratterizza la forza del suo sapore ed il carattere austero e deciso.



INFORMAZIONI TECNICHE

ORIGINE Cupi di Visso (MC). Nel cuore del Parco Nazionale dei Monti Sibillini.

TIPOLOGIA DEL TERRENO Il terreno presenta uno scheletro moderato, una tessitura di tipo argillo-limoso, con reazione mediamente alcalina (pH 8,1) e presenza leggera di calcare totale (9,9 %)

VITIGNI Vissanello 100%

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot. Agricoltura biologica conservativa.

ALTITUDINE 1000 mslm. Viticoltura eroica di montagna in quota.

ESPOSIZIONE Sud-Est

SUPERFICIE DEL VIGNETO 2,5 HA

DENSITÀ DI CEPPI PER HA 3500

PRODUZIONE DI UVA PER HA 6 t

ETÀ MEDIA DELLE VITI 7 anni

EPOCA DELLA VENDEMMIA Dalla seconda decade di ottobre

VINIFICAZIONE Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata

EVOLUZIONE

E AFFINAMENTO in acciaio inox. Segue affinamento di 48 mesi sui lieviti.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

ALCOOL SVOLTO 13 gradi

RESIDUO ZUCCHERINO Brut

ESAME ORGANOLETTICO

TEMPERATURA DI SERVIZIO Servire fresco, 8 gradi

ABBINAMENTI GASTRONOMICI Spumante che stupisce per la sua struttura ed imponenza, quindi adatto a svariati abbinamenti di tutto- pasto.