



BRUT METODO CLASSICO



Murgo
BRUT

METODO CLASSICO



Murgo
BRUT

METODO CLASSICO

Qualifica - Qualification

Terre Siciliane Spumante I.G.T., Metodo Classico

Vitigno - Grape varieties

Nerello Mascalese 100%.

Terreni - Soil

Sabbie di origine vulcanica.
Volcanic sand.

Altitudine - Altitude

500 m. a.s.l.

Rese medie - Average yield

50-60 hl/ha.

Allevamento - Training method

A spalliera.
Espalier.

Ceppi - Planting density

4.500 piante/ha.

Grado alcolico - Alcohol by volume

12,5% Vol.

Acidità fissa - Total acidity

6-7 gr/l.

Zuccheri residui - Residual sugar

<8 gr/l.

Raccolta delle uve - Harvest

Manuale con cassette, effettuata prima della completa maturazione.
Manual in small crates, prior to maturation.

Pressatura - Pressing

Molto delicata con presse pneumatiche.
Very delicate, progressive pressing, carried out with a pneumatic press.

Decantazione - Clarification

Raffreddamento del mosto e decantazione in serbatoi coibentati.
Chilling of the must and static clarification in stainless steel vats.

Fermentazione - Fermentation

In serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata (14° C) per circa 20 giorni.
In stainless steel vats at controlled temperatures (14° C) for about 20 days.

Affinamento - Aging

In serbatoi in acciaio inox per 7-8 mesi.
In stainless steel vats for 7-8 months.

Presa di spuma - Prise de mousse

Viene eseguita in aprile e maggio successivi alla vendemmia con aggiunta di saccarosio e lieviti selezionati. Le bottiglie chiuse con tappo a corona e bidule rifermentano in un grande locale sotterraneo a temperatura.
Carried out in the early spring following the harvest with the addition of sugar and selected yeasts. Each bottle is closed with a crown cap and bidule and transferred to a large underground cellar for re-fermentation.

Affinamento bottiglia - Bottle aging

Sui lieviti per un periodo variabile tra 1 e 2,5 anni.
On the yeast for a variable period between 1 to 2.5 years.

Remuage - Riddling

Con giropalette.
With gyropalettes.

Degorgiatura - Disgorgement

Il congelamento del collo e la degorgiatura sono effettuati con macchine semiautomatiche. Il dosaggio viene eseguito con aggiunta di piccole quantità di saccarosio (3-5gr/l) per creare equilibrio con l'acidità.
Carried out with the help of semi-automatic machines that freeze the neck of each bottle and discharge any sediment. The dosage is performed with the addition of a small amount of sucrose (3-5 gr/l) to create balance with the acidity.

Potenzialità - Aging potential

>5 anni dalla degorgiatura.
>5 years after disgorgement.

Prima produzione - First year of production

Vendemmia 1989.
Vintage 1989.

Produzione annuale - Annual production

80.000 bottiglie 0,75 l.
80.000 bottles 0.75 l

Altre informazioni - More information

Il primo spumante di Nerello Mascalese nasce nel 1989, da una intuizione di Michele Scammacca e dell'enologo Luigi Loguzzo che intuiscono le grandi potenzialità di questo classico vitigno dell'Etna nella spumantizzazione. Il terroir unico del vulcano più alto d'Europa plasma un vino ricco di acidità e struttura capace di rimanere in bottiglia per diversi anni per elevarsi a grande spumante ricco di personalità e territorialità.
The first sparkling wine from Nerello Mascalese was born in 1989, from the intuition of Michele Scammacca and oenologist Luigi Loguzzo, who understood the great potential of Etna's classic black grape for classic-method sparkling wine. The unique terroir of Europe's tallest volcano produces a wine with a wealth of acidity and structure which is capable of bottle-aging for several years, giving rise to a great sparkling wine rich in personality and territoriality.

Colore - Color

Cristallino giallo paglierino.
Pale, crystalline yellow.

Perlage/effervescenza - Bubble

Perlage fine e persistente.
Fine and persistent.

Bouquet - Aroma

Sentori di crosta di pane e lievito, frutta a polpa bianca giovane, pesca e mela verde.
Aromas of bread crust and yeast, stone and tree fruits, peach and green apple.

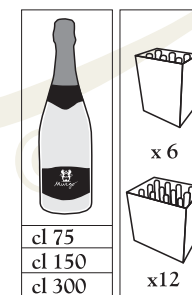
Sapore - Flavor

Grande impatto gustativo giocato su sapidità e freschezza, con delle stuzzicanti bollicine.
Great organoleptic impact, jovial sapidity, freshness, and a mouth-watering mousse.

Abbinamenti - Food pairings

Insalata di polpo; pasta aglio, olio e peperoncino.
Octopus salad; pasta with garlic, olive oil, and chilli.

MURGO BRUT
METODO CLASSICO
TERRE SICILIANE SPUMANTE I.G.T.



Aziende Agricole
Emanuele Scammacca del Murgo s.s.a
— Viticoltori dal 1860 —

Via Zafferana, 13 - Santa Venerina (CT)
Phone: +39 095-950520 - www.murgo.it