



EXTRA BRUT METODO CLASSICO



**Qualifica - Qualification**

Spumante V.S.Q., 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**

<3 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 e progressiva, effettuata 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 grape 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 all'inizio della primavera successiva alla vendemmia con ag-giunta di saccarosio e lieviti selezionati. Le bottiglie sono chiuse con tappo a corona e bidule e trasferite nel locale sotterraneo per la rifermentazione.  
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 the underground cellar for re-fermentation.

**Affinamento bottiglia - Bottle aging**

Sui lieviti per un periodo variabile tra 6 e 7 anni.  
On the yeast for a variable period between 6 and 7 years.

**Remuage - Riddling**

Con pupitre e giropalette.  
With pupitres and gyro-palettes.

**Degorgiatura - Disgorgement**

Il congelamento del collo, la degorgiatura ed il dosaggio sono effettuati con macchine semiautomatiche.  
Carried out with the help of semi-automatic machines that freeze the neck of each bottle and discharge any sediment.

**Potenzialità - Aging potential**

>5 anni dalla degorgiatura.  
>5 years from the disgorging.

**Prima produzione - First year of production**

Vendemmia 1999.  
Vintage 1999.

**Produzione annuale - Annual production**

4.500 bottiglie 0,75 l e 300 Magnum  
4.500 bottles 0.75 l and 300 Magnum

**Altre informazioni - More information**

Questo vino conferma le grandi potenzialità del Nerello Mascalese nella spumantizzazione e rappresenta il culmine di un progetto, iniziato nel 1989, nel quale la famiglia Scammacca del Murgo ha sempre creduto. Un maggiore affinamento sui lieviti (da 6 a 7 anni) dopo la presa di spuma provoca delle notevoli

trasformazioni che evidenziano in un sottilissimo perlage e fini note evolutive che si coniugano in maniera armonica con sensazioni fruttate. L'esuberanza del Nerello elaborato in blanc de noir contribuisce ad esaltarne la forte personalità che rende questo vino unico nel suo genere.

*This wine confirms the amazing potential of Nerello Mascalese in traditional method sparkling winemaking, and represents the culmination of a project that began in 1989, and in which the Scammacca del Murgo family has always believed. The wine goes through a period of extended refinement on the yeasts (from 6 to 7 years) after the second fermentation, which causes significant transformations that are highlighted by a very fine perlage and fine autolytic notes that combine harmoniously with a supple fruit profile. The exuberance of Nerello Mascalese in blanc de noir helps to enhance the strong personality and uniqueness of this wine.*

**Colore - Color**

Scintillante giallo paglierino.  
Sparkling, straw yellow.

**Perlage/effervescenza - Bubble**

Perlage fine e persistente.  
Fine and persistent.

**Bouquet - Aroma**

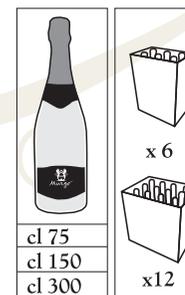
Sentori di pasticceria e panificazione, minerale che si intreccia a fiori bianco, Camelia e margherita, con sensazioni di frutta a polpa gialla di pesca.  
Notes of pastry and bread, mineral intertwined with white flowers, camellia and daisy, with a profile of yellow peach.

**Sapore - Flavor**

Elegante e sorprendentemente fresco al sorso, stuzzica il palato con bollicine delicate e lunghissime con un finale piacevolmente sapido.  
Elegant and surprisingly fresh, it plays on the palate with delicate and long bubbles with a pleasantly savory finish.

**Abbinamenti - Food pairings**

Risotto ai profumi di mare; macco di fave fritto.  
Seafood risotto; fried broad beans.

**MURGO EXTRA BRUT  
SPUMANTE V.S.Q.  
METODO CLASSICO**

**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