



10
MESI
EXTRA BRUT



Nato con la camicia: armonico, mai sopra le righe!

Figlio della generazione **Premium Blend**.

Punto di arrivo di un lungo processo di ricerca enologica e innovazione stilistica volto al gusto per l'eleganza.

La falanghina flegrea, sottile e salina, e il **Fiano irpino**, ampio e suadente, si fondono nella rifermentazione come seta e velluto, dando vita a "pieghe" sensoriali che non mirano all'ossessione per la perfezione, bensì riflettono una maggiore originalità esecutiva nel rispetto della vocazione varietale e territoriale.

La presa di spuma e il successivo affinamento di 10 mesi restituiscono un vino, con le bolle, soffice e delicato, dove il rapporto tra le due varietà crea una sinergia gustativa dalla polpa bianca, agrumata e una progressione acido-salina.

RADICI **VIVE**

10 Mesi extra brut

VITIGNO | Campi Flegrei Falanghina 80%, Fiano di Avellino 20%

ZONA DI PRODUZIONE | Provincia di Napoli e Avellino

TERRENO | Sabbioso/Franco – Argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO | Guyot bilaterale

PERIODO DI VENDEMMIA | Fine settembre, prima decade di ottobre

RACCOLTA | Manuale

Vinificazione

FERMENTAZIONE | In acciaio

DURATA | 10 giorni

TEMPERATURA | 16°C

AFFINAMENTO | “Sur lies” in acciaio per 6 mesi

RIFERMENTAZIONE | Presa di spuma in Autoclave 15 giorni

AFFINAMENTO | 10 mesi con bâtonnage settimanali

GRADAZIONE ALCOLICA | 12.0%

DOSAGGIO | Extra brut

Abbinamenti

Eccellente come aperitivo con antipasti, crudità e crostacei, zuppa di pesce in bianco.

FORMATI DISPONIBILI | 75cl - 150cl



RADICIVIVE

Via Nelson Mandela NAPOLI - www.radicivive.it / info@radicivive.it