



Nymphe

[dal greco antico: Νύμφη Nymphē, lett. "fanciulle"]

Tipologia

Lazio IGP Bianco Spumante

Densità d'impianto

4000 viti/Ha

Metodo di produzione

Metodo Classico Ancestrale

Vendemmia

Agosto

Residuo Zuccherino

Extra Brut

Colore

**Giallo paglierino
leggermente velato**

Uve

Grechetto

Affinamento

24 mesi sui lieviti

Formato

750 cc

Perlage

**Fine, bollicine numerose,
delicate e persistenti**

Zona di Produzione

Doganella di Ninfa

Abbinamenti

**Crostacei e ricci di mare
crudi, mozzarella di
bufala, paste all'uovo,
funghi e carni bianche**

Terreno

Argilloso con tufo sottostante

Sistema di allevamento

Spalliera (guyot)

