



Nymphe

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

Tipologia

Lazio IGP Bianco Spumante

Metodo di produzione

Metodo Classico Ancestrale

Residuo Zuccherino

Extra Brut

Uve

Grechetto

Formato

750 cc

Zona di Produzione

Doganella di Ninfa

Terreno

Argilloso con tufo sottostante

Sistema di allevamento

Spalliera (guyot)

Densità d'impianto

4000 viti/Ha

Vendemmia

Agosto

Colore

**Giallo paglierino
leggermente velato**

Affinamento

32 mesi sui lieviti

Perlage

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

Abbinamenti

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

