



Centofàte / Bombino Bianco Puglia I.G.P. Bianco Spumante Metodo Martinotti Lungo

viticoltori  dal 1860
D'ALFONSO DEL SORDO



Il Centofàte riprende la grande tradizione spumantistica della Casa D'Alfonso del Sordo, che è stata tra le prime in Puglia a spumantizzare, alla fine degli anni 60 del secolo scorso, i vitigni autoctoni come il Bombino bianco. L'utilizzo del metodo Martinotti lungo, con fermentazione di oltre 6 mesi nelle autoclavi presenti in azienda, garantisce al Centofàte una bella finezza del perlage.

Denominazione: BOMBINO BIANCO PUGLIA I.G.P. BIANCO SPUMANTE METODO MARTINOTTI LUNGO

Uve: Bombino bianco 100%

Zona di produzione: Tenuta "Coppanetta" 50 mt s.l.m. esposizione a nord-ovest

Caratteristiche del vigneto: Estensione di 2,5 Ha. piantati nel 1973 con una densità di 1.800 piante/Ha. Sistema di allevamento "tendone pugliese"

Terreno: Argilloso – calcareo

Resa per ettaro: 100 q.li

Vinificazione e affinamento: Dopo una pressatura soffice su uve intere fino ad un massimo del 50%, il mosto viene messo a fermentare in cisterne di acciaio ad una temperatura di 14°C per circa 20 giorni. Dopo la stabilizzazione, il vino viene sottoposto ad una rifermentazione in autoclave per circa un mese e mezzo e per successivi 6 mesi resta a contatto con le fecce di rifermentazione, per garantire maggiore struttura e finezza del perlage.

Note di degustazione:

Colore: Giallo paglierino, perlage fine e resistente

Profumo: Anice, ananas e banana e note floreali

Gusto: Fresco e sapido con una bollicina piacevolmente cremosa

Abbinamenti: Pesce, crostacei, come aperitivo e da tutto pasto

Temperatura di servizio: 8-10°C



Centofàte takes up the great sparkling wine tradition of the Casa D'Alfonso del Sordo, which was among the first in Puglia to make sparkling wine, at the end of the 60s of the last century, native vines such as Bombino bianco. The use of the Martinotti long method, with fermentation of over 6 months in the autoclaves present in the company, guarantees the Centofàte a beautiful finesse of the perlage.

Appellation: BOMBINO BIANCO PUGLIA I.G.P. WHITE SPARKLING MARTINOTTI LONG METHOD

Grapes: Bombino bianco 100%

Production area: "Coppanetta" estate 50 mt in the sea level, exposure north west

Vineyards: 2,5 Ha. planted in 1973 which a density of 1.800 vines/Ha. The training system is pergola pugliese

Soil: Clay and limestone

Yield: 100 q.li/ha.

Winemaking and ageing: After a soft pressing on whole grapes up to a maximum of 50%, the must is left to ferment in steel tanks at a temperature of 14°C for about 20 days. After stabilization, the wine is subjected to a refermentation in autoclave for about a month and a half and for the next 6 months it remains in contact with the refermentation lees to ensure greater structure and finesse of the perlage.

Tasting notes:

Color: Straw yellow, fine and resistant perlage

Aroma: Anis, ananas and banana and floral notes

Taste: Smooth, harmonious and dry

Pairing: Fish, shellfish and as an aperitif and throughout the meal

Serve at: 8-10°C.