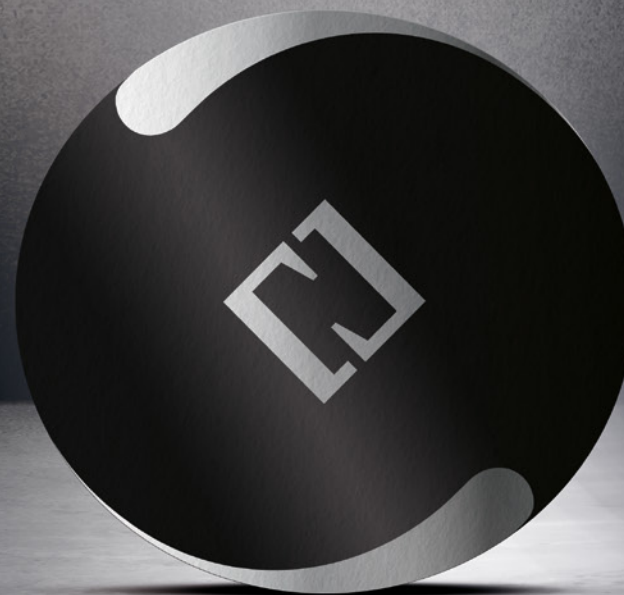




“N” l’idea di spumante targata Nolurè.



**Denominazione**

Irpinia Fiano Spumante BRUT.

**Vitigno**

Fiano 100%.

**Resa per ettaro**

80 quintali.

**Vendemmia**

Raccolta manuale delle uve  
nella metà del mese di settembre.

**Fermentazione alcolica**

In Acciaio circa 12 giorni  
a temperatura controllata.

**Seconda fermentazione**

Metodo Charmat con affinamento  
su fecce fini di circa 4 mesi.

**Fermentazione malolattica**

No.

**Zuccheri**

10 g/litro.



**NOLURÈ**

[www.nolure.eu](http://www.nolure.eu)