



CLAUDIO CIPRESSI



METODO CLASSICO

CLAUDIO CIPRESSI

BLANC DE NOIR  
2017



PAS DOSÉ

METODO  
CLASSICO

*Classic method*

## BLANC DE NOIR PAS DOSÉ DA UVE DI TINTILIA

### INFO PRINCIPALI

**Denominazione:** Metodo Classico  
Blanc De Noir - Pas Dosé  
**Nome:** Claudio Cipressi Blanc de Noir  
**Vitigno:** 100% Tintilia  
**Alcool:** 12%vol. (Il valore può variare con l'annata)  
**Zona di Produzione:** San Felice del Molise (CB)  
**Altitudine:** 500m s.l.m.  
**Sistema di allevamento:** cordone speronato  
**Densità:** 3.000 ceppi per ettaro  
**Resa per ha:** 35 q.li uva

**Caratteristiche organolettiche:** colore giallo paglierino, spuma fine e persistente, sentori di nocciola fresca, agrumi verdi, fiori di lavanda e pesca nettarina. Spumante armonico, persistente con evidenti sbuffi minerali.

**Abbinamenti:** primi e secondi di pesce, formaggi mediamente stagionati.

**Temperatura di servizio:** 5°C.

### PROCESSO

**Vendemmia:** seconda metà di agosto  
**Raccolta:** manuale in cassetta  
**Vinificazione e maturazione:** accurata cernita dei grappoli. Pressatura soffice, breve macerazione pellicolare, chiarifica statica e successiva fermentazione a temperatura controllata. Le bottiglie durante la fermentazione e l'affinamento sono state conservate a temperatura controllata e solo dopo un lungo affinamento su fecce vini di 36 mesi sono state sboccate. Il prodotto non ha avuto liqueur d'expédition, trattasi di un pas dosé.

### GENERAL INFO

**Appellation:** Classic Method  
Blanc De Noir - Pas Dosé  
**Name:** Claudio Cipressi Blanc de Noir  
**Grape Variety:** 100% Tintilia  
**Alcohol percentage:** 12% vol. (This value can change with vintage)  
**Area of Production:** San Felice del Molise  
**Altitude:** 500 meters above sea level  
**Growth method:** spurred cordon  
**Density:** 3,000 plants per hectare  
**Yield per hectare:** 3,500 kilos of grapes

**Organoleptic description:** straw yellow color, fine and persistent perlage. Smell of fresh hazelnut, green citrus, lavender flowers and nectarine peach. Well balanced wine, persistent with mineral notes.

**Food matching:** fish dishes, medium-aged cheeses.

**Best served at:** 5° C.

### PROCESS

**Harvest:** second half of August  
**Harvest Method:** grapes are picked by hand and put into crates  
**Vinification and ageing:** careful selection of the grapes, soft pressing, short maceration on the skins, static decantation and subsequently fermentation with controlled temperature. During the fermentation and the refinement, the bottles are kept at a controlled temperature for about 36 months on its lees; after this period the disgorging takes places. As a pas dosé no "liqueur d'expédition" has been added.



## ROSÉ PAS DOSÉ DA UVE DI TINTILIA

### INFO PRINCIPALI

**Denominazione:** Metodo Classico Rosé - Pas Dosé  
**Nome:** Claudio Cipressi Rosé  
**Vitigno:** 100% Tintilia  
**Alcool:** 12%vol. (Il valore può variare con l'annata)  
**Zona di Produzione:** San Felice del Molise (CB)  
**Altitudine:** 500m s.l.m.  
**Sistema di allevamento:** cordone speronato  
**Densità:** 3.000 ceppi per ettaro  
**Resa per ha:** 35 q.li uva

**Caratteristiche organolettiche:** colore ramato, spuma fine e persistente. Sentori di fragoline di bosco, menta selvatica, nocciola tostata e arancia dolce.

**Abbinamenti:** primi e secondi di pesce, formaggi mediamente stagionati.

**Temperatura di servizio:** 5°C.

### PROCESSO

**Vendemmia:** seconda metà di agosto.  
**Raccolta:** manuale in cassetta.  
**Vinificazione e maturazione:** accurata cernita dei grappoli. Pressatura soffice, breve macerazione pellicolare, chiarifica statica e successiva fermentazione a temperatura controllata. Le bottiglie durante la fermentazione e l'affinamento sono state conservate a temperatura controllata e solo dopo un lungo affinamento su fecce vini di 36 mesi sono state sboccate. Il prodotto non ha avuto liqueur d'expédition, trattasi di un pas dosé.

### GENERAL INFO

**Appellation:** Classic Method Rosé - Pas Dosé  
**Name:** Claudio Cipressi Rosé  
**Grape Variety:** 100% Tintilia  
**Alcohol percentage:** 12% vol. (This value can change with vintage)  
**Area of Production:** San Felice del Molise  
**Altitude:** 500 meters above sea level  
**Growth method:** spurred cordon  
**Density:** 3,000 plants per hectare  
**Yield per hectare:** 3,500 kilos of grapes

**Organoleptic description:** copper pink color, fine and persistent perlage. Smell of wild strawberries, wild mint, toasted hazelnut and sweet orange.

**Food matching:** fish dishes, medium-aged cheeses .

**Best served at:** 5°C.

### PROCESS

**Harvest:** second half of August.  
**Harvest Method:** grapes are picked by hand and put into crates.  
**Vinification and ageing:** careful selection of the grapes, soft pressing, short maceration on the skins, static decantation and subsequently fermentation with controlled temperature. During the fermentation and the refinement, the bottles are kept at a controlled temperature for about 36 months on its lees; after this period the disgorging takes places. As a pas dosé no "liqueur d'expédition" has been added.

