

# DòRè

## Versacrum

**VESUVIO CAPRETTONE**  
**SPUMANTE DI QUALITÀ DOC**  
**MILLESIMATO**

**Vitigno Grape variety**  
 Caprettone 100%

**Terreno Soil**  
 Vulcanico - sabbioso  
 Volcanic - sandy

**Sistema di allevamento Training system**  
 pergola e Guyot, collocato a circa 200/400 m. s.l.m.  
 low arbour and Guyot, at 200/400 mts. a.s.l.

**Resa per ettaro Yield**  
 8000 kg

**Vendemmia Harvest**  
 manuale, prima decade di settembre  
 manual, first part of September

**Vinificazione Vinification**  
 acciaio - rifermentazione in autoclave  
 (metodo charmat lungo 10 mesi - Brut)  
 steel, refermentation in autoclave  
 (long charmat method for 10 months,  
 residual sugar: Brut)

**Grado alcolico Alcohol content**  
 12,5%

Primo spumante di qualità da Caprettone nel 2019, prime prove già anni 2000. Spumante dai riflessi dorati accompagna la convivialità con le prime note musicali, testimonia la provenienza antica del Caprettone ai tempi 'del re' Carlo d'Angiò (in napoletano dò rre').

*First sparkling (spumante), made by Caprettone grape in 2019, the first bottle of this wine was made in 2000. Sparkling wine by golden reflections, the name reminds not only at musical notes DO-RE but also at our dialect Dòrè (the wine of the king).*

