

METODO CHARMANT

SPUMANTE BRUT

IL VINO

Bottiglie prodotte (media)
2000

Vinificazione

VENDEMMIA MANUALE IN PICCOLE CASSETTE, PRESSATURA PNEUMATICA E SOFFICE DEI GRAPPOLI CON SEPARAZIONE DELLE VINACCE. PRIMA FERMENTAZIONE IN VASCA D'ACCIAIO INOX

Affinamento

RIFERMENTAZIONE E AFFINAMENTO IN AUTOCLAVE

Colore

GIALLO PAGLIERINO BRILLANTE, CON RIFLESSI VERDOGNOLI, PERLAGE FINE E PERSISTENTE

Profumo

INTENSO E PERSISTENTE CON SENTORI TRA FRUTTA BIANCA E IL FRAGRANTE DELLA Crosta di pane

Sapore

SECCO, DI BUONA STRUTTURA E SAPIDITÀ, INTENSO E FRAGRANTE

Gradazione alcolica media

12 % VOL

Temperatura servizio

8-10 °C



IL TERRENO

Provenienza

NOSTRI VIGNETI

Età dei ceppi

18-20 ANNI

Sistema allevamento

GUYOT

Esposizione al sole

SUD / SUD EST

Suolo

BASE CALCAREA, MISTO ARGILLA

Resa

7000 KG PER ETTARO

