

SEU BRUT

SPUMANTE DI QUALITÀ



VITIGNO Nieddera.

ZONA DI PRODUZIONE Bassa Valle Del Tirso

ALTITUDINE 25 m s.l.m.

TERRENO Medio impasto

FORMA DI ALLEVAMENTO Guyot

PRODUZIONE PER HA 65 q.li

EPOCA DELLA VENDEMMIA 3° decade di agosto

VINIFICAZIONE Vinificazione in bianco; pigiatura e diraspatura delle uve; illimpidimento enzimatico; fermentazione a 15 °C; affinamento del vino sulle fecce fino a ottobre.

FERMENTAZIONE MALOLATTICA Non svolta

AFFINAMENTO In serbatoi di acciaio fino alla spumantizzazione.

METODO DI SPUMANTEZZAZIONE

Metodo charmat - Martinotti Corto

ALCOOL SVOLTO 12 %

ACIDITÀ TOTALE 6,50 g/l

ZUCCHERI 11 g/l

DESCRIZIONE Cristallino dal colore rosa tenue. Fruttato e floreale al naso. Ricorda sentori di fragolina e rosa. Fresco e sapido al palato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI Ideale come aperitivo o in abbinamento con antipasti sia di terra che di mare.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6° C