

Vino Spumante Bianco Brut

“Blanc De Blancs Brut”



DENOMINAZIONE

Vino Spumante Bianco Brut

VIGNETI

Pignoletto: Tenuta Cialdini (Comune di Castelvetro) Chardonnay: Monteveglio (Provincia di Bologna) – 90 e 120 m

SUOLO

Argilloso costituito da sedimenti alluvionali e localmente sono presenti lenti di ghiaia grossolana. In zona Monteveglio terreni collinari di media pendenza con argilla calcarea, leggermente alcalino e derivato da rocce prevalentemente argillose.

VITIGNO

50% Pignoletto 50% Chardonnay

GRADAZIONE

12% vol.

SISTEMA D'ALLEVAMENTO

Spalliera

PRATICHE AGRICOLE

Lotta integrata

ETÀ DEI VIGNETI

12 anni età media

RESE

90-120 qt/ha

LIEVITI

Selezionati

PRESSATURA

Soffice a membrana

VINIFICAZIONE

Dopo una macerazione a temperatura di 12°C di circa 2 ore, il Mosto viene chiarificato a freddo, e dopo fermentato attraverso una unica presa di spuma a temperatura controllata, della durata di circa 30 giorni.

AFFINAMENTO

In autoclave inox, sui lieviti a freddo, dopo la presa di spuma, con agitazione costante.

DATI ANALITICI

Acidità: 7 g/l | Zucchero residuo: 9 g/l

ALLERGENI

Contiene solfiti. Prodotto vegano.