

SOAVE DOC SPUMANTE BRUT



DENOMINAZIONE

SOAVE DOC SPUMANTE BRUT

TITOLO ALCOLOMETRICO

12% VOL

ZONA DI PRODUZIONE

VIGNETI NELLA ZONA DOC DI SOAVE TIPO

TIPO DI UVA

100% GARGANEGA

PRODUZIONE PER ETTARO

CIRCA 11T

VENDEMMIA

LA VENDEMMIA VIENE EFFETTUATA ENTRO LA PRIMA METÀ DI SETTEMBRE PER OTTENERE UN'ACIDITÀ NATURALE SOSTENUTA. I GRAPPOLI VENGONO RACCOLTI A MANO PER EVITARNE LA ROTTURA CHE CAUSEREBBE UN'OSSIDAZIONE DEL MOSTO E QUINDI UNA MINORE QUALITÀ DEL VINO

TECNICA DI VINIFICAZIONE

LE UVE VENGONO PIGIA-DIRASPATE E SUBITO PRESSATE IN MODO SOFFICE PER NON ESTRARRE SOSTANZE SGRADAVOLI (POLIFENOLI).

LA FERMENTAZIONE AVVIENE A 16°C A TEMPERATURA CONTROLLATA E DURA CIRCA 15 GIORNI. IL VINO POI RESTA IN AFFINAMENTO PER 2-3 MESI, PER POI ESSERE TRAVASATO IN AUTOCLAVE DOVE AVVIENE LA RIFERMENTAZIONE AD OPERA DEI LIEVITI, SECONDO IL METODO CHARMAT

ORGANOLETTICA

COLORE GIALLO PAGLIERINO BRILLANTE, CON LEGGERI RIFLESSI VERDOLINI, ALL'OLFATTO È FINE, ELEGANTE CON GARBATO SENTORE DI LIEVITI E FIORI BIANCHI, MENTRE AL PALATO È EQUILIBRATO E FRESCO

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI

SPUMANTE OTTIMO COME APERITIVO E A TUTTO PASTO CON PESCE

TEMPERATURA D'ASSAGGIO

6-7° C

WWW.MONTETONDO.IT

