

GIALLO DI ROCCIA SPUMANTE BRUT



TIPO DI VINO Bianco.

VITIGNO Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero.

DENOMINAZIONE Spumante Brut Metodo Classico.

GRADAZIONE ALCOLICA 12,5%.

ZUCCHERI Brut 5 g/l.

ZONA DI PRODUZIONE Caneva (PN) loc. Terra Rossa - vigneto Castello, altitudine 160 mslm.

ESTENSIONE VIGNETO 1 ettaro

SISTEMA D'IMPIANTO Guyot.

DENSITÀ D'IMPIANTO 5.200 ceppi per ettaro.

RESA PER ETTARO 50 Quintali.

TERRENO Argilloso e roccioso, posto su una dolina carsica ricca di sali minerali.

CLIMA Temperato con inverni poco freddi ed estati non eccessivamente calde con elevata escursione termica tra giorno e notte.

VENDEMMIA Manuale al raggiungimento della corretta maturazione delle uve.

VINIFICAZIONE Utilizzo di moderni vinificatori in acciaio inossidabile. Pressatura soffice con pressa pneumatica e successiva decantazione statica del mosto.

PRESA DI SPUMA Fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati. Affinamento e sosta sui lieviti per 7 mesi. Con metodo classico permanenza in bottiglia per 18 mesi.

COLORE Giallo paglierino con perlage fine e persistente.

SENSAZIONI OLFATTIVE Bouquet piacevolmente fruttato, rotondo, equilibrato ed ampio, con note fragranti di lieviti e di frutta esotica.

PALATO Fresco e cremoso dal sorso pieno ed appagante.

ABBINAMENTI Da tutto pasto, si esalta particolarmente quando accompagna piatti, anche complessi, a base di pesce e/o verdure.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 6-8°C