



Descrizione Vino bianco spumante naturale

Vitigno impiegato Selezione di uve bianche

Zona di provenienza Italia

Caratteristiche chimico/fisiche

Titolo alcol effettivo: 11% vol,

Residuo zuccherino: 15- 17g/l

Informazioni sul valore nutrizionale

n.1 g di alcol: 7Kcal

n.1 L di vino secco al 10% vol:600 Kcal

n.1 g di zucchero residuo: 4Kcal

Spumante





Pietricce della Ghiandaia

Variety delle uve Merlot 100%

Comune Civitella D'Agliano

Altitudine 250 m

Suolo Medio impasto

Densità 3000 e 4500 piante/ha

Sistemi di allevamento Cordone speronato

Caratteristiche organolettiche Vino ottenuto da un'accurata selezione delle nostre migliori uve merlot. Colore rubino carico, con profumo elegante e intenso di frutti rossi. Al palato lungo e complesso con tannini morbidi e segosi. Lungo affinamento in piccoli carati di rovere. Perfetto con carni di selvaggina e formaggi molto stagionati. Servire alla temperatura di 18°C.

Tecniche di produzione Si ottiene dall'attenta selezione delle uve seguita da una macerazione di 10-20 giorni dei mosti sulle bucce; conclusa la fermentazione alcolica il vino matura in botti di rovere francesi per 12 mesi e successivamente si affina in bottiglia.

Grad. Alcolica 13,5% vol.



Vermentino

Varietà delle uve Vermentino 100%

Comune Civitella d'Agliano

Altitudine 250 m

Suolo Medio impasto

Densità 3000 e 4500 piante/ha

Sistemi di allevamento Guyot

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo paglierino con riflessi verdolino talvolta dorati

Profumo: fruttato con note di frutta bianca, mela cotogna e pesca gialla matura

Gusto: in bocca caldo, fresco dal sapore sapido con presenza di Sali minerali.

Tecniche di produzione

La vinificazione si realizza attraverso la pressatura e la separazione immediata tra mosto, fiore, bucce e vinaccioli; segue la fermentazione in cask d'acciaio inox a temperatura controllata e successivamente l'imbottigliamento.

Abbinamenti gastronomici

si sposa perfettamente con piatti ricercati di pesci e crostacei, servire a temperatura di 10°C

Grad. Alcolica 13% vol.