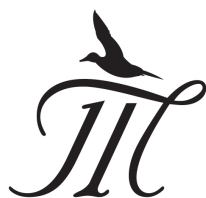


CÉPAGE SPUMANTE BRUT

750 ml



LE MORETTE
AZIENDA AGRICOLA VALERIO ZENATO

DATI PRODUTTIVI

Vino ottenuto da una particolare selezione di uve Turbiana, con una produzione di uva di 105 quintali ad ettaro.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

A Guyot modificato a doppio archetto.
Densità d'impianto di 3.600 viti ad ettaro.

VENDEMMIA

Prima decade di settembre.

VINIFICAZIONE

In serbatoi di acciaio a temperatura controllata, 16 - 18° C.
La presa di spuma avviene mediante una lenta rifermentazione di circa cinque mesi in serbatoi d'acciaio isobarici, secondo il metodo "Charmat Lungo".

AFFINAMENTO

Almeno 4 mesi in bottiglia

Grado Alcolico: 12,5% vol.

Acidità Totale: 6,40 g/l

pH: 3,16

Estratto Secco: 19,2 g/l

Cépage è l'interpretazione dello spumante aziendale.

La presa di spuma viene effettuata secondo il metodo "Charmat Lungo" ottenendo così uno Spumante con un bouquet di grande eleganza, con note di lievito e ricordi di fermentazione. Di sapore molto sapido, è caratterizzato da una piacevole fragranza e da una lunga persistenza gusto-olfattiva.

E' l'ideale compagno per ogni momento del pasto: ottimo come aperitivo, è indicato anche per accompagnare la cucina orientale e i piatti a base di sfoglie salate.

Si serve fresco, alla temperatura di 6-8° C. Calice consigliato: flûte.