



À la volée

Vino frizzante secco sui lieviti rifermentato in bottiglia

UVE	80% Semillon / 20% Maturano
ZONA DI PRODUZIONE	Alvito, (FR)
SUPERFICIE VITATA	1,00 ettaro
ALTITUDINE	420 mt slm
TIPOLOGIA DEI TERRENI	argillosi e limosi, con buona dote calcarea
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	guyot
DENSITÀ VIGNETO	4500 piante per ettaro
RESA PER ETTARO	60 q/ha
AGRICOLTURA	biologica non certificata
VENDEMMIA	manuale, a metà settembre
VINIFICAZIONE	il vino base è ottenuto da uve Semillon e Maturano raccolte insieme, diraspate e fermentate con le bucce per quattro giorni. Per la rifermentazione in bottiglia viene utilizzato lo stesso mosto conservato in freezer fino alla primavera successiva, periodo in cui avviene la presa di spuma. Si tratta di un vino frizzante integrale rifermentato in bottiglia, senza aggiunta di lieviti, solfiti e zuccheri, non filtrato e non sboccato, si presenta quindi integro sui propri lieviti naturali, velato con deposito evidente.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	10°C
ALCOL	11,90%
ZUCCHERI	< 1 gr/l
ACIDITÀ TOTALE	5,70 gr/l in acido tartarico
SOLFOROSA TOTALE	40 mg/l
PREZZO A BOTTIGLIA	€ 8,50 per canale ho.re.ca, franco vs sede
CANVASS	su 6 cartoni acquistati, 1 cartone in omaggio su 10 cartoni acquistati, 2 cartoni in omaggio