

QUADRIGATO

VINO SPUMANTE BRUT



Vitigno: Malvasia, Falanghina
Forma d'allevamento: Raggiera
Densità d'impianto: 3000 ceppi per ettaro
Zona di produzione: Comune di Guardia S.
Altimetria ed esposizione: 300 m s.l.m. con esposizione Sud / Sud - Ovest
Caratteristiche del Terreno: marne argilloso-calcaree ed arenarie
Resa in uva: 90 ql/Ha
Periodo di raccolta: prima metà di settembre
Vinificazione: in bianco con pressatura soffice e senza diraspatura
Fermentazione: a temperatura controllata in acciaio inox (15°C)
Presatura di spuma: riferimento in autoclave (16°)
Affinamento: in autoclave 4 mesi
Grado alcolico: 11,5 % Vol.
Colore: oro bianco brillante
Naso: bouquet intenso e gradevole, caratterizzato da note floreali e fruttate con prevalenza di agrume, frutta gialla e lievito
Gusto: fresco ed equilibrato, con un finale aromatico caratterizzato da una piacevole nota acida e fruttata e da buona cremosità
Abbinamenti: ottimo come aperitivo, perfetto per accompagnare tutto il pasto, in particolare piatti a base di pesce, frutti e crudi di mare. Ideale con la pizza napoletana
Temperatura di servizio: 10 - 12 °C



Soc. Agr. TerreNovae s.r.l.

C.da Taverna Vecchia, 82034 Guardia Sanframondi (BN)
tel/fax: +39 0824 864296 - e.mail: info@quadrigato.com - www.quadrigato.com

P.Iva 01594190629 - PEC: terrenovae@pec.it - IBAN IT96A0538715000000001434558