



Cantina
TONDINI

Azienda Agricola di Tondini Orlando
Via Nuoro, 5 - 07023 Calangianus (OT)
Tel. & Fax +39 079-661359
Info@cantinatondini.it

Cod. Fisc. TNRND47P04B378G
P.IVA 00899630909

KARAGNANJ BRUT

Classificazione:	Vino Spumante di Qualità
Comune di Produzione:	San Leonardo, Calangianus – Sardegna (Italia)
Suolo:	Sabbioso, disfacimento granitico
Altitudine:	350 slm
Resa per ettaro:	50/60 q.li/ha
Sistema di allevamento:	Contro spalliera
Sistema di potatura:	Guyot
Densità di allevamento:	4.500 p/ha
Epoca Vendemmia:	Fine Settembre
Vinificazione:	Base spumante Karagnanj classico, un anno in cisterne acciaio inox.
Affinamento :	Presa di spuma in bottiglia secondo metodo classico, dopo il tiraggio 24 mesi in bottiglia sui propri lieviti, successivamente le bottiglie vengono poste nelle pupitres per effettuare il remuage. Dopo circa 40 giorni di remuage, si effettua la sboccatura.
Colore:	Giallo paglierino carico, con un perlage fine e persistente.
Olfatto	Al naso i sentori di frutta gialla matura sono arricchiti da eleganti note di crosta di pane
Gusto:	E' un vino di grande struttura, dove morbidezza, mineralità e finezza si incontrano per dare un grande equilibrio di aromi e sapori.
Abbinamenti:	Si abbina perfettamente a tutto pasto con la cucina di mare, carni bianche e funghi di stagione. Ottimo come aperitivo.
Temperatura di Servizio:	6/8 °C – consigliamo cestello del ghiaccio
Alcol:	14,50 %
Acidità totale:	5,6 gr/L
Zuccheri riduttori:	3,5 gr/L