



PIEVASCIATA
METODO CHARMAT
SPUMANTE BRUT

Denominazione:

Spumante Brut Metodo Charmat

Zona di produzione:

Pievasciata, Castelnuovo Berardenga

Uvaggio:

Chardonnay 100%

Altitudine:

380/420 metri s.l.m.

Vigneti:

Vigneti di Vallepiciola

Tipologia del terreno:

Calcere ed argilla con presenza di galestro ed alberese

Densità di impianto:

5,000 piante per ettaro

Sistema di allevamento:

Guyot

Vendemmia:

Seconda decade di Agosto; resa per ettaro di 70 quintali.

Vinificazione:

Soffice pressatura con gas inerte e ghiaccio secco, fermentazione alcolica in acciaio con affinamento su fecce fini per 6 mesi. Spumantizzazione in autoclave ed affinamento di 3 mesi prima dell'imbottigliamento.

Longività:

1 anno circa

Alcol: 12,5 % Vol | **Acidità totale:** 7 g/L

Residuo zuccherino: 6,0 g/L

Temperatura di servizio: 6°-8° C



Formati disponibili:



Note di degustazione:

Colore giallo paglierino tenue, perlage fine e persistente, note di biancospino e fiori di pesco. Gusto sapido, fresco.

Abbinamento:

Questo vino estremamente versatile può essere abbinato a una grande varietà di cibi diversi come formaggi leggeri, frutta, salumi, pizza e frutti di mare.

VALLEPICCIOLA

S.P. 9 di Pievasciata, n.21 - 53019 Castelnuovo Berardenga (SI) Tel +390577 1698718

info@vallepiciola.com - www.vallepiciola.com