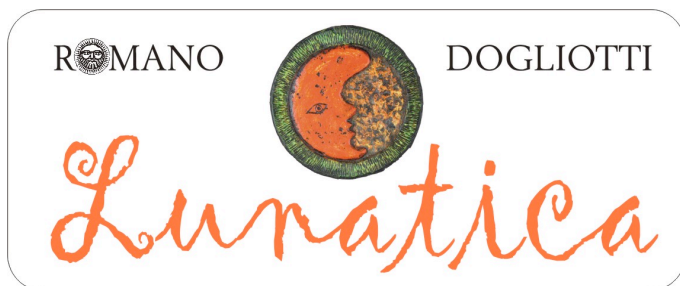


Vino spumante bianco Brut da uve Albarossa
Lunatica



Il vigneto

Vitigno: Albarossa
Superficie 1 ettaro
Vitigni impiantati 100%
Anno d'impianto 2004
Altitudine 250 m s.l.m.
Esposizione sud-sud ovest
Giacitura collinare
Natura del terreno:

argillosa - calcarea

Pendenza del terreno

20-30%

Il processo produttivo

Questo vino è stato ottenuto da uve provenienti da vigneti di proprietà situati nel comune di Nizza Monferrato in regione Bracco.

L'uva viene pressata intera immediatamente dopo la raccolta ed il mosto reso limpido tramite chiarifica.

Il giorno successivo vengono inoculati i lieviti per la prima fermentazione che dura circa 30 giorni ad una temperatura di 15° C.

Il vino riposa per circa tre mesi sulle fecce, dopo di che avviene il secondo inoculo di lieviti per la presa di spuma che durerà per circa 40 giorni.

A questo punto il vino viene filtrato e preparato per l'imbottigliamento.

Il Vino

Colore : giallo paglierino

Profumo: fresco, piacevolmente fruttato con note agrumate

Sapore: bollicina fine che lega molto bene al palato. Piacevolmente abboccato grazie ad un residuo zuccherino di circa 6 grammi sorretto da una bella acidità. Buona struttura, tipica dei vini a bacca rossa vinificati in bianco. Sapore persistente.

STRADA BROSIA N°20 - 12053 CASTIGLIONE TINELLA /CN ITALIA

Tel. 0039.0141.855126 fax 0039.0141.855008

Partita Iva 02583750043

AZIENDA AGRICOLA

caudrina

di Romano Dogliotti

Abbinamenti: abbinamento ideale con l'aperitivo o con gli antipasti di carne cruda o insalata di verdure. Molto bene per gli affettati che, grazie alla sua bollicina e alla piacevole acidità permette di sgrassare la bocca

STRADA BROSIA N°20 - 12053 CASTIGLIONE TINELLA /CN ITALIA

Tel. 0039.0141.855126 fax 0039.0141.855008

Partita Iva 02583750043