

Poichè Vino Spumante Brut

Zona di produzione: Lago di Garda – Lazise – vigneto
"Vignalin"

Suolo: terreno sabbioso con poco scheletro

Sistema di allevamento: spalliera

Ceppi di vite per ettaro: 4500

Varietà di vite: Cortese 80%, Garganega 20%

Epoca di raccolta: metà settembre

Modalità di raccolta: manuale in grandi casse adatte ad una
movimentazione delicata dell'uva



Vinificazione: pressatura dell'uva intera in giornata ed
ottenimento del relativo succo. Fermentazione alcolica indotta
con lieviti aziendali selezionati e termicamente controllata fra
12°C e 14°C per due settimane. In primavera, dopo i travasi di
pulizia del vino, si procede alla spumantizzazione inducendo la
seconda fermentazione in serbatoi isobarici. Imbottigliamento
isobarico e affinamento in bottiglia di minimo tre mesi sono
gli ultimi due passaggi prima del consumo.

Note degustative e gastronomiche: vino fresco ed
effervescente di piacevole e semplice approccio. Naso e
palato regalano sensazioni fresche e fruttate. La bollicina è
piacevolmente brillante senza però mascherare l'interessante
struttura e persistenza del vino che la contiene.

Indicato principalmente per aperitivi soprattutto se ricchi di
pietanze grasse ed oleose. Ottimo con tutti i fritti.
Gradazione alcolica : 12,50 % Vol.

Si consiglia il consumo entro 24 mesi dalla vendemmia ad
una temperatura di 8 °C, in bicchieri con coppa affusolata e
bevande chiuse.

Conservare in ambienti freschi ed al riparo dalla luce.