



mOnte
delle vigne

MONTE DELLE VIGNE BRUT

CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

Varietà:	Chardonnay, Chardonnay Mousquè
Esposizione:	Est, Nord/Ovest
Altimetria:	230/300 mt
Tipologia del suolo:	Terreni calcareo argillosi
Densità degli impianti:	6000 piante/Ha
Sistema di allevamento:	Guyot semplice
Resa per ettaro:	80 q.li
Epoca di vendemmia:	Metà agosto
Età media del vigneto:	10 anni

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Tipologia:	Spumante Brut
Vendemmia:	Raccolta manuale con selezione dei grappoli
Temperatura di fermentazione:	18° C
Affinamento:	Tre mesi Sur Lies con batonnage in serbatoi di acciaio inox.
Presatura di spuma:	Metodo Charmat
Gradazione alcolica:	12% Vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Visive:	Colore giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli.
Olfattive:	Sentori di fiori primaverili e mela Golden, intensi e fragranti.
Gustative:	Sensazione asciutta ed elegante, di grande equilibrio e morbidezza, con aromi fruttati di buona persistenza.
Temperatura di servizio:	6-8° C.
Abbinamento:	Vino da aperitivo e da tutto pasto. Ottimo con piatti di pesce ma anche con scaglie di parmigiano stagionato.