

TERRE DEL BAROLO

METODO CLASSICO VINO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT



Vitigno: Chardonnay e Pinot Noir

Suolo: marnoso o calcareo argilloso a fertilità moderata con giacitura esclusivamente collinare ad altitudine superiore ai 250 m s.l.m.

Coltivazione del vigneto: Guyot

Vendemmia: 100% manuale in piccole cassette da 15-18 kg

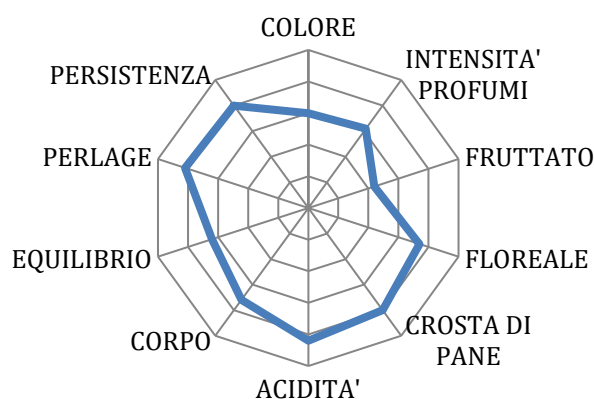
Epoca di vendemmia: seconda metà di Agosto

Resa massima: 110 q/ha di uva.

Vinificazione: pressatura soffice dei grappoli interi e uso della sola prima frazione del mosto ottenuto. Fermentazione a temperatura controllata (18° C) in vasche inox per 10-15 giorni e successiva permanenza del vino base sui propri lieviti a bassa temperatura sino alla primavera successiva.

Affinamento: tiraggio in primavera per la fermentazione in bottiglia a bassa temperatura e affinamento di almeno 16 mesi sui lieviti. Seguono remuage e degorgement e ulteriore affinamento in bottiglia.

QUADRO ORGANOLETTICO:



Temperatura di degustazione: 6/8 gradi.

Conservazione: Conservare le bottiglie in ambiente asciutto, fresco, buio e a temperatura costante

Abbinamento cibo/vino: ottimo come aperitivo in qualsiasi momento della giornata, a tavola accompagna con eleganza tutta la sequenza dei piatti, anche se preferisce gli antipasti, i primi di buona struttura ed i secondi delicati.

TERRE DEL BAROLO

DATI TECNICI:

- **CODICE PRODOTTO:** 8MCCVV
- **EAN BOTTIGLIA:** 8002579975002
- **EAN CARTONE:** 8002579975019
- **DIMENSIONI BOTTIGLIA (h x diametro alla base):** 300 x 88 mm
- **PESO BOTTIGLIA VUOTA:** kg 0,850
- **PESO BOTTIGLIA PIENA:** kg 1,645
- **UNITA' PER IMBALLO:** 6
- **PESO IMBALLO:** kg 9,90
- **DIMENSIONI IMBALLO (b x p x h):** 324 x 260 x 196 mm
- **COLLI PER STRATO:** 10
- **STRATI PER PALLET:** 9
- **COLLI PER PALLET:** 90
- **INDICAZIONI IN ETICHETTA:** Nome prodotto; Lotto; Grado alcolico; Contiene solfiti (in etichetta, secondo DL 114/06)

CARATTERISTICHE DEL VINO

Grado alcolico (minimo): 11,50% vol.

Acidità totale (minima): 5,0 g/l

Estratto secco netto (minimo): 15 g/l

LIMITI LEGALI

Pb: max 0,10 mg/L (Reg. UE 915/2023)

Cu: max 1 mg/L (D.M. 10.08.2017)

Zn: max 5 mg/L (D.M. 10.08.2017)

Metanolo: max 250 mg/l (Legge 12 dicembre 2016, n 238-Testo unico del Vino Italiano, art. 25)

SO₂: max 200 mg/l (Reg. UE 2019/934)

Ocratossina A: max 2 µg/L (Reg. UE 915/2023)

Derivati cianici: assenti