Ancilla

"A" BRUT Blanc de Blanc

100% Chardonnay - Metodo Classico

Ottenute da uve Chardonnay, spumante di colore giallo paglierino dal perlage fine ed elegante. In bocca risulta particolarmente fresco grazie alla gradevole effervescenza e all'acidità. Gradevole come aperitivo ed idoneo a tutto pasto. Va servito alla temperatura di 5° - 6° C

CLASSIFICAZIONE	VINO SPUMANTE DI QUALITÀ
AREA DI PRODUZIONE	VERONA
LOCALITÀ	CADELLORA – VILLAFRANCA DI VERONA
VITIGNI	CHARDONNAY 100%
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	GUYOT
IMPIANTO VIGNETO	2008
PRODUZIONE PER ETTARO	70 Q.LI
TIPO DI TERRENO	ALLUVIONALE CON PRESENZA DI SCHELETRO
VENDEMMIA	LE UVE VENGONO RACCOLTE A MANO E POSTE IN CASSETTA
VINIFICAZIONE	L'UVA INTERA VIENE PRESSATA IN MODO SOFFICE.
FERMENTAZIONE	IL MOSTO, DOPO RAFFREDDAMENTO E DECANTAZIONE, FERMENTA IN ACCIAIO LENTAMENTE A TEMPERATURA CONTROLLATA
AFFINAMENTO	IN ACCIAIO CON LIEVITI IN SOSPENSIONE PER 6 MESI
PRESA DI SPUMA	METODO TRADIZIONALE DI FERMENTAZIONE IN BOTTIGLIA DOPO I 6 MESI DI AFFINAMENTO CON MANTENIMENTO DEI LIEVITI IN BOTTIGLIA PER 24 MESI
SBOCCATURA	AVVIENE DOPO ALMENO 18 MESI DI CONTATTO CON I LIEVITI.
CONTENUTO ALCOLICO	12,5 Vol

Azienda Agricola "LA GHIDINA" di Luisella Benedetti
Sede legale: Via Cadellora 10 – 37062 Dossobuono di Villafranca (VR) - Cod. Fisc. BND LLL 70M42 L781W – P.I. 03653910236
tel. e fax +39 045 513567 - +39 045 8008721 - info@ancillalugana.it - www.ancillalugana.it