Ancilla

"A" BRUT Rosè

100% Pinot Nero - Charmat

Ottenute da uve Pinot Nero in purezza, spumante di colore rosato dal perlage fine ed elegante. In bocca risulta particolarmente fresco grazie alla gradevole effervescenza e all'acidità, secco ed equilibrato. Gradevole come aperitivo ed idoneo a tutto pasto. Va servito alla temperatura di 6° C

CLASSIFICAZIONE	VINO SPUMANTE
AREA DI PRODUZIONE	VERONA
LOCALITÀ	CADELLORA VILLAFRANCA DI VERONA
VITIGNI	PINOT NERO 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.
FEMENTAZIONE	IL MOSTO, DOPO RAFFREDDAMENTO E DECANTAZIONE, FERMENTA IN ACCIAIO LENTAMENTE A TEMPERATURA CONTROLLATA
AFFINAMENTO	IN ACCIAIO CON LIEVITI IN SOSPENSIONE PER 6 MESI
SBOCCATURA	SECONDO IL METODO CHARMAT CON PERMANENEZA SUI LIEVITI PER CIRCA 3 MESI
GRADAZIONE ALCOLICA	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