Ancilla

Maria Teresa Rossi

70% Chardonnay - 30% Pinot Nero
Metodo Classico fermentazione in bottiglia

Ottenuto dalle uve prodotte nella nostra azienda di Cadellora. Spumante di colore giallo paglierino leggermente carico con perlage fine ed elegante. In bocca fresco, pieno, piacevolmente effervescente con una acidità ben equilibrata. Al naso sentori di lievito di pane e di frutta gialla, albicocca e pesca. Va servito alla temperatura di 5° - 6° C

CLASSIFICAZIONE	VINO SPUMANTE DI QUALITÀ BRUT VENDEMMIA 2012
AREA DI PRODUZIONE	VERONA
LOCALITÀ	CADELLORA VILLAFRANCA DI VERONA
VITIGNI	70% CHARDONNAY – 30% PINOT NERO
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	GUYOT
IMPIANTO VIGNETO	2008
PRODUZIONE PER ETTARO	60 Q.LI
TIPO DI TERRENO	ALLUVIONALE GHIAIOSO – MEDIO IMPASTO
VENDEMMIA	LE UVE VENGONO RACCOLTE A MANO E POSTE IN CASSETTA
VINIFICAZIONE	L'UVA INTERA VIENE PRESSATA IN MODO SOFFICE.
FERMENTAZIONE	IN ACCIAIO A BASSA TEMPERATURA CONTROLLATA
AFFINAMENTO	IN ACCIAIO CON LIEVITI IN SOSPENSIONE PER 6 MESI
PRESA DI SPUMA	METODO TRADIZIONALE DI FERMENTAZIONE IN BOTTIGLIA. DOPO L'AFFINAMENTO MANTENIMENTO DEI LIEVITI IN BOTTIGLIA PER CIRCA 5 ANNI
CONTENUTO ALCOLICO	12 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