

NELMENTRE

VINO SPUMANTE BRUT

METODO MARTINOTTI



VINIFICAZIONE

Solo le prime fasi di mosto ottenuto dalla pressatura soffice sono destinate alla base spumante. Segue la decantazione statica a freddo, il travaso e la prima fermentazione a temperatura controllata. La rifermentazione in autoclave avviene nella primavera successiva alla vendemmia e garantisce la formazione delle bollicine.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Paglierino chiaro, limpido e con buona formazione di spuma. Al naso è fresco con note floreali e richiami alla frutta gialla. Pieno ed armonico al palato con giusto equilibrio acidulo.

ABBINAMENTI

Lo spumante "nelmentre" è ottimo come aperitivo e per accompagnare gli antipasti, risotti e piatti a base di pesce. Si abbina a tutto pasto.

VITIGNO

Chardonnay

ZONA DI PRODUZIONE

Provincia di Pavia

COLTIVAZIONE

Biologica certificata

ALTITUDINE

250-350 mt

ESPOSIZIONE

Nord-Est / Sud-Est

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Origine marina, marna calcarea, argilloso, limoso-argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

RACCOLTA

A mano in cassetta

DENSITA' IMPIANTO

4.500 ceppi/ha

PRODUZIONE

7.000 kg/ha

GRADO ALCOLICO

12% Vol.

ZUCCHERI

8 g/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6° - 8°C



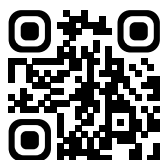
SCATOLE

6 Bottiglie da 75cl



FRADÉ[®]
vignaioli bio

Località Boffenisio, 3 • 27040 • Borgo Priolo (PV) Italia
info@fradewine.it • www.fradewine.it



bioagricert[®]

