



OINOE VINI

CERIOLO X BRUT

Spumante Metodo Classico



Annata	2018
Denominazione	Doc Colli di Parma Spumante Metodo Classico
Tipologia	Spumante Metodo Classico Brut
Uve	Pinot Bianco 60% Chardonnay 40%
Suolo	Marne e areniti argillose e molto calcaree e con concentrazione di carbonati di calcio.
Densità/Quintali per ettaro	3000 ceppi / 100 Q.li
Vigneto/Età	I Boschi / 31 anni
Vendemmia	Seconda-terza decade di Agosto
Raccolta	Manuale con selezione dei grappoli
Pigiatura	Soffice a grappolo intero, senza diraspatura
Presatura di spuma	In acciaio con pied de cuve di lieviti selezionati
Rifermentazione	In bottiglia
Affinamento	36 mesi in bottiglia sui lieviti
Sboccatura	Novembre 2022
Note degustative	Colore: Giallo paglierino brillante con riflessi dorati Effervescenza: Bollicine fini, numerose e persistenti Olfatto: Fresco e fragrante, con note di panificazione. Aromi floreali e fruttati e sentori minerali sul finale. Gusto: Fresco, pulito ed equilibrato. Bollicine eleganti e cremose, con leggera sapidità sul finale.
Dati analitici	Alcool 12,5% Vol, Zuccheri residui 2 g/l, Acidità totale 6,68 g/l, pH 3,14
Anidride Solforosa	36 mg/l
Temperatura di servizio	8-10 °C