OINOE VINI

CERIOLI X BRUT

Spumante Metodo Classico

Annata	2019
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 / 36 anni
Vendemmia	Seconda-terza decade di Agosto
Raccolta	Manuale con selezione dei grappoli
Pigiatura	Soffice a grappolo intero, senza diraspatura
Presa di spuma	In acciaio con pied de cuve di lieviti selezionati
Rifermentazione	In bottiglia
Affinamento	40 mesi in bottiglia sui lieviti
Sboccatura	Novembre 2023
Note degustative	Colore: Giallo paglierino brillante Effervescenza: Bollicine fini, perlage persistente Olfatto: Le note fresche sono perfettamente bilanciate da un'ottima mineralità e da delicate note fruttate,. Gusto: grande pulizia e freschezza al palato. Delicatamente sapido con note di lievito e frutta bianca.
Dati analitici	Alcool 12,5% Vol, Zuccheri residui 1,17 g/l, Acidità totale 5,40 g/l, pH 3.12
Anidride Solforosa	78 mg/l
Temperatura di servizio	8-10 °C