

MAGNO

Spumante Brut Millesimato 2024



Uve

Chardonnay 80% Pinot Bianco 20%

Suolo

Terreni limoso-argillosi molto profondi con noduli di ferro e manganese e depositi ghiaiosi antichi; ricchi in sostanza organica e fossili.

Densità/Quintali per ettaro

3900 ceppi / 120 Q.li

Vigneto/Età

Il Gelso-Guardasone / 9 anni

Vendemmia

Ultima decade di Agosto

Vinificazione

Raccolta: Manuale con selezione dei grappoli

Pigiatura: Soffice a grappolo intero, senza diraspatura

Presa di spuma: Diretta da mosto

Note degustative

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdognoli

Olfatto: Fresco e floreale, con pera Williams, fiori bianchi e delicati sentori agrumati.

Gusto: Vivace, armonico e delicatamente minerale.
Perlage fine ed elegante.

Dati analitici

Alcool 11,5% Vol. Anidride solforosa 92 mg/l

Temperatura di servizio

6 - 8 °C

OINOE