

CERIOLI ZERO NATURE

Spumante Metodo Classico

2022



Uve

Barbera 100%

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

3700 ceppi / 100 Q.li

Vigneto/Età

Cantina-Guardasone / 20 anni

Vendemmia

Seconda decade di Agosto

Vinificazione

Raccolta: Manuale con selezione dei grappoli

Pigiatura: Soffice a grappolo intero, senza diraspatura

Presatura di spuma: Diretta da mosto

Rifermentazione: Bottiglia

Affinamento: 26 mesi in bottiglia su lieviti

Sboccatura:

Note degustative

Colore: Buccia di cipolla brillante con riflessi dorati

Effervescenza: Bollicine fini e numerose, perlage elegante e persistente

Olfatto: Fragrante e fresco, con delicati sentori di frutta rossa e pasticceria. Leggera nota fumé sul finale.

Gusto: Fresco, sapido e minerale. Spuma cremosa e delicata e ottimo equilibrio gustativo.

Dati analitici

Alcool 12,5% Vol. Anidride solforosa 69 mg/l

Temperatura di servizio

8 - 10 °C

OINOE