



OINOE VINI

CERIOLI 0 NATURE

Spumante Metodo Classico



Annata	2018
Denominazione	Vino Spumante Metodo Classico
Tipologia	Spumante Metodo Classico Pas rosé
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
Raccolta	Manuale con selezione dei grappoli
Pigiatura	Soffice a grappolo intero, senza diraspatura
Presa di spuma	In vasche di acciaio, con pied de cuve di lieviti selezionati e senza contatto pellicolare
Rifermentazione	In bottiglia
Affinamento	26 mesi in bottiglia sui lieviti
Sboccatura	Luglio 2021
Note degustative	<p>Colore: Buccia di cipolla brillante con riflessi dorati</p> <p>Effervescenza: Bollicine fini e numerose, perlage elegante e persistente</p> <p>Olfatto: Fragrante e fresco, con delicati sentori di frutta rossa e pasticceria. Leggera nota fumé sul finale.</p> <p>Gusto: Fresco, sapido e minerale. Spuma cremosa e delicata e ottimo equilibrio gustativo.</p>
Dati analitici	Alcool 12,5% Vol, Zuccheri residui 2,5 g/l, Acidità totale 7,8 g/l, pH 3.17
Anidride Solforosa	96 mg/l
Temperatura di servizio	8-10 °C