



OINOE VINI

MAGNO

Spumante Brut Millesimato



Annata	2023
Denominazione	Vino Spumante Brut Millesimato
Tipologia	Spumante Bianco
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
Raccolta	Manuale con selezione dei grappoli
Pigiatura	Soffice a grappolo intero, senza diraspatura
Presatura di spuma	Diretta da mosto
Note degustative	Colore: Giallo paglierino con riflessi verdognoli Effervescenza: Bollicine fini e persistenti 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, Zuccheri residui 4 g/l, Acidità totale 6,8 g/l, pH 3,09
Anidride Solforosa	74 mg/l
Temperatura di servizio	6-8 °C