

CERIOLI X BRUT

Spumante Metodo Classico

MAGNUM

2018



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

Boschi / 30 anni

Vendemmia

Seconda-terza decade di Agosto

Vinificazione

Raccolta: Manuale con selezione dei grappoli

Pigiatura: Soffice a grappolo intero, senza diraspatura

Presa di spuma: Diretta da mosto

Rifermentazione: Bottiglia

Affinamento: 36 mesi in bottiglia su lieviti

Sboccatura: Novembre 2024

Note degustative

Colore: Giallo paglierino brillante con riflessi dorati

Effervescenza: Bollicine fini, numerose e persistenti

Olfatto: Fresco e fragrante, con note di panificazione.

Aromi floreali e fruttati e sentori minerali sul finale.

Gusto: Fresco, pulito ed equilibrato. Bollicine eleganti e cremose, con leggera sapidità sul finale.

Dati analitici

Alcool 12,5 % Vol. Anidride solforosa 72 mg/l

Temperatura di servizio

8 - 10 °C

OINOE