

LE OPERE

DARGENTO

SPUMANTE BRUT MILLESIMATO
METODO CHARMAT

IN VIGNA

VITIGNO: 100% chardonnay

VIGNETO: Vari appezzamenti aziendali

SUOLO: Da medio impasto

ALTITUDINE: 50 - 60 m s.l.m.

ESPOSIZIONE DEI FILARI: Sud - est, ovest

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

ETA' MEDIA DELLE VITI: 5-20 anni

DENSITA' D'IMPIANTO (ceppi/ha): Da 3000 a 5400

PRODUZIONE PER CEPPA (kg/pianta): 2

PRODUZIONE PER ETTARO (q/ha): 60-108

TRATTAMENTI: Zolfo, rame e preparati naturali

FERTILIZZANTI: compost e sovescio di erbe spontanee

PERIODO VENDEMMIA: Metà agosto

MODALITA' DI VENDEMMIA: A mano

IN CANTINA

MODALITA' DI PIGIATURA: Diraspapigiatura

MODALITA' DI PRESSATURA: Pressa soffice pneumatica

VINIFICAZIONE: in tini di acciaio termocondizionati

TEMPI DI MACERAZIONE: Un'ora in pressa

UTILIZZO LIEVITI SELEZIONATI: Si

FILTRAZIONE: Si

AFFINAMENTO: In autoclave sui lieviti, poi in bottiglia

RESA UVA/VINO (%): 70

NUMERO BOTTIGLIA PRODOTTE: 16.000

DATI ANALITICI

TITOLO ALCOLOMETRICO: 11,50 % vol

FORMATO BOTTIGLIA: 0,75 L - 1,5 L MAGNUM


PODERE VECCIANO
il Vino che Ama la Terra



AZIENDA
BIOLOGICA

