

LE OPERE

ZÉFFIRO

**SPUMANTE DI QUALITÀ PAS DOSÈ
METODO CLASSICO**

IN VIGNA

VITIGNO: Chardonnay e grechetto gentile

VIGNETO: Vari appezzamenti aziendali

SUOLO: Mediamente argilloso

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

ESPOSIZIONE DEI FILARI: Sud-ovest

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

ETA' MEDIA DELLE VITI: 5-20 anni

DENSITA' D'IMPIANTO (ceppi/ha): Da 3300 a 5400

PRODUZIONE PER CEPPPO (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: Fine agosto

MODALITA' DI VENDEMMIA: A mano

IN CANTINA

MODALITA' DI PIGIATURA: Diraspapigiatura

MODALITA' DI PRESSATURA: Pressa soffice pneumatica

VINIFICAZIONE: in tini di acciaio termocondizionati

UTILIZZO LIEVITI SELEZIONATI: Si

TIRAGGIO: Aprile 2020

AFFINAMENTO: 36 in bottiglia sui propri lieviti

SBOCCATURA: Aprile 2023

NUMERO BOTTIGLIA PRODOTTE: 1000, numerate

DATI ANALITICI

TITOLO ALCOLOMETRICO: 12,50 % vol

FORMATO BOTTIGLIA: 0,75 L



AZIENDA
BIOLOGICA

