

## 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

