



SIDEREVS NVNCIVS



SIDEREVS NVNCIVS SPUMANTE

Composizione Ampelografica:

varietà autoctone

Zona di Produzione:

Ponte dell'Olio, val Nure (PC)

Tipologia del Terreno:

Medio impasto, leggermente calcareo limoso-argilloso

Esposizione:

varia

Altitudine:

m 200-300 s.l.m.

Sistema di allevamento:

Guyot semplice

Densità di impianto:

3500 piante / Ha

Resa per Ettaro:

120 Q.li

Epoca di vendemmia:

da 25 agosto al 2 settembre

Tecnica di produzione:

Dopo una crio-macerazione pellicolare per 24 ore e la fermentazione con lieviti selezionati a temperatura di 16°C, il vino viene messo in autoclave dove una lenta rifermentazione completa la sua fragranza donandogli un delicato pétillant.

Caratteristiche organolettiche:

Colore giallo paglierino con riflessi dorati, sapore delicato ed armonico, con sentori minerali e sapidi. Profumo intenso, molto fresco con note di fiori bianchi e salvia.

Abbinamenti gastronomici:

Ideale con antipasti, risotti, e piatti a base di pesce.

Temperatura di servizio:

10°C

Tenore Alcolico:

11% vol