

DONNALUNA

Spumante Brut

Annata vedi foto sito-web - litri 0,75 - **PRODOTTO** in ITALIA

D
DONNALVNA


CANTINA
MIGLIANICO



Terreno e forma d'allevamento

Uve Vitigni a bacca bianca

Altimetria Da 100 a 250 mt. s.l.m.

Tipologia del terreno Medio impasto

Giacitura ed esposizione Collinare, con vigneti esposti ad Ovest

Densità di impianto 1600 ceppi/ettaro

Resa per ettaro 140 q.

Forma di allevamento Pergola abruzzese

Vinificazione

Vendemmia:

Manuale, all'inizio di Settembre

Pressatura e Vinificazione:

Le uve vengono pigiate senza diraspate; il mosto fiore decanta per 24 ore a 10°C, per separare la frazione limpida

Fermentazione Alcolica:

La fermentazione viene condotta a 15°C per circa due settimane in recipienti d'acciaio

Fermentazione Malolattica:

No

Presa di Spuma:

In piccoli recipienti con il metodo Martinotti, sei mesi di affinamento sui lieviti

Caratteristiche Chimiche

- Gradazione Alcolica **11,00%** Vol.

- Estratto Secco **Ø 18**

- Acidità Totale **5,50 - 7,00** g/l

- PH **3,25 - 3,35**

- Zuccheri Residui **10 - 12** g/l

- Anidride Solforosa **Contiene Solfiti**

Caratteristiche Organolettiche

Colore: perlage fine e persistente, colore paglierino con riflessi verdolini

Profumo: profumo agrumato, fresco, arricchito da lievi sfumature floreali

Gusto: ingresso in bocca gradevole, fine, con spuma delicata sul palato. Finale di bocca fresco ed asciutto

Modalità di Servizio

Temperatura ideale **6 - 8°C**

Oltre al rituale aperitivo, ben si abbina a crostacei, antipasti e risotti di mare

Revisione (Rev, 1 - 05/06/2023)

Cantina Miglianico Soc. Coop. Agricola - Partita IVA 00092380690

Via San Giacomo, 40 - 66010 MIGLIANICO (CH) / ITALIA - tel. +39 0871 95831 - www.cantinamiglianico.it