

Sospiro

SCHEMA TECNICA

Denominazione

Colli Piacentini Chardonnay D.O.C.
Spumante Brut

Vitigno

Chardonnay 100%

Terreno

Limoso

Esposizione

Collinare, con esposizione ad Ovest

Gradazione

Variabile tra 12° e 13°

Formato bottiglia

0.75 l

Resa uva

70-80 Q.li/Ha

Residuo zuccherino

11 g/l

Temperatura di servizio

Tra i 8° e i 10° C

Sesto di impianto

3500 piante/Ha

Gestione della vite

Guyot semplice

Metodi di difesa della vite

Sistema Qualità Nazionale Produzione Integrata

Tecnologia di produzione

Raccolta a mano delle uve, pigiadiraspatura e pressatura soffice. Decantazione statica. Fermentazione e affinamento in botti di acciaio a temperatura di 18° C. Successiva lenta e controllata rifermentazione in autoclavi di acciaio. Pressione afrometrica a 20° C di 5 bar



ANALISI SENSORIALE

Colore

Giallo paglierino scarico

Profumo

Delicato e gradevole, lievemente fruttato con sentori di fiori bianchi e di mela verde

Sapore

Secco, ha gusto morbido pieno e persistente

Abbinamenti

Si presta sia come aperitivo sia come accompagnamento ad antipasti e a piatti a base di pesce; inoltre si rivela ottimo anche in abbinamento a secondi di carne che ben supporta grazie ad un buon corpo

Cividati Oreste e Daniele