

Spumante Brut "DUETTO"

Varietà	100% Chardonnay
Classificazione	Vino Spumante Brut
Comuni di Produzione	Brindisi e Provincia
Natura del Terreno	profondi di medio impasto
Sistema di allevamento	Alberello Pugliese e Controspalliera
Densità di impianto	4.500/5.000 piante per ettaro
Resa Per ettaro	130 q.li di uva
Vinificazione	raccolta manuale, pressatura soffice, raffreddamento e pulizia del mosto, fermentazione a temperatura controllata
Periodo di Affinamento	illimpidimento e conservazione in acciaio
Capacità di invecchiamento	max 2 anni
Caratteristiche	E' uno spumante a fermentazione naturale ottenuto dalla vinificazione in purezza di uve Chardonnay severamente selezionate nella zona di produzione. Spumante secco, brillante, vivace, profumo piacevole con perlage molto fine e persistente.
Accostamenti	Indicato con frutti di mare e minestre a base di pesce. Ottimo come aperitivo.
Parametri	alcool: 12,0 - 12,5 %vol.-acidita' totale: 6,00 gr/l-zuccheri: 8,0-10,0 gr/l-PH: 3,30
Temperatura di servizio ideale	5-6° C
Bottiglia	Champenoise
Imballo	6,00

