

## Spumante Demi-sec "BRENTO"

Varietà	100% Chardonnay
Classificazione	Vino Spumante Demi-sec
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 abboccato, brillante, vivace, profumo piacevole con perlage molto fine e persistente.
Accostamenti	Ottimo come aperitivo e da dessert
Parametri	alcool: 12,0 - 12,5 %vol.-acidita' totale: 6,00 gr/l-zuccheri: 35 -40 gr/l-PH: 3,40
Temperatura di servizio ideale	5-6° C
Bottiglia	Champenoise
Imballo	6,00

