



CANTINE POVERO

Villarita

Vino Spumante Brut



Vigneti

Forma di allevamento: tradizionale a contro spalliera con potatura a guyot

Terreno: ricco di sabbie e argille calcaree

Vinificazione

Preparazione della base

Diraspatura e raffreddamento del diraspato a 5°C

Pressatura soffice a 0,6 Atm

Flottazione tramite azoto

Contenitori di fermentazione: vasche acciaio inox termocondizionate

Temperatura di fermentazione: 14/15°C

Durata di fermentazione: 15 giorni

Presatura di spuma

Rifermentazione in autoclave per circa un mese con successivo affinamento sulle fecce fini per 3/4 mesi

Caratteristiche Organolettiche

Colore: giallo paglierino tenue

Profumo: delicato e persistente con note di fiori bianchi, pera matura, erbe aromatiche, banana, e agrumi.

Sapore: secco, armonico, fresco

Perlage: fine e persistente

Temperatura di servizio: 6/8°C

Abbinamenti: spaghetti allo scoglio, fritture di pesce, formaggi caprini, crostini con noci e gorgonzola, pesce marinato, carni bianche alla griglia, contorni di verdure stufate

Gradazione Alcolica

12,5% vol

Imballo

Capacità: 75 cl

Unità per cassa: 6

Strati: 5

Casse per strato: 19

Casse per pallet: 95

Misura casse: 32.4x27x18.2

Peso lordo: 9,5 kg

Pallet: 80*120*170 euro-epal

EAN bottiglia: 8029591003254

VIA MATTUTINA, 6 . FRAZIONE SAN MATTEO . 14010 . CISTERNA D'ASTI (AT) . ITALY
0141 979258 . cantinepovero@cantinepovero.com

www.cantinepovero.com



Monferrato

Roero

Langa

