



CANTINE POVERO

Belvive

Vino Spumante Extra Dry



Vigneti

Forma di allevamento: tradizionale a contro spalliera con potatura a guyot
Terreno: ricco di sabbie e argille calcaree

Vinificazione

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
Presa di spuma in autoclave con successivo affinamento per 3/4 mesi

Caratteristiche Organolettiche

Colore: giallo paglierino tenue
Profumo: delicato e persistente con note di biancospino, pera e banana
Sapore: morbido, armonico, fresco
Perlage: fine e persistente
Temperatura di servizio: 6/8°C
Abbinamenti: cocktail di gamberi, pinza bianca, pesce

Gradazione Alcolica

12% vol

Zucchero Residuo

15 g/l

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: 8029591003209

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



Monferrato

Roero

Langa

