REALE®

Cantine BOSELLI dal 1442

MATTEO

Spumante

Ubicazione azienda: Località Reale di Volta Mantovana
Zona produzione: Colli Mantovani Alto Mincio
Altitudine: 70 m. s.l.m.
Esposizione: nord-est
Terreno: tipo Morenico di medio impasto, calcareo, molto drenante
Uve: 50% Chardonnay 50% Pinot Nero vinificato in bianco
Numero ceppi ettaro: 5200
Produzione per vigna: 2,5 kg
Sistema di allevamento: guyot
Potatura: manuale
Vendemmia: meccanica fine agosto

Vinificazione: in bianco con crio-macerazione delle uve per 3 giorni a temperatura controllata di 4 gradi, successiva separazione delle bucce dal mosto in assenza di aria e fermentazione controllata a 15 gradi in serbatoi di acciaio inox.
Affinamento sulle fecce fini fino al tiraggio.
Successiva fermentazione in bottiglia (metodo classico) per 36 mesi.

Maturazione e affinamento: 36 mesi in bottiglia e 3 mesi dopo la sboccatura.

Grado alcolico: 13% vol.
Acidità totale: 6,50 g/litro
Ph: 3,25
Zuccheri: 3,80 g/litro
Longevità: 36 mesi
Temperatura di servizio: 4 gradi

Caratteristiche e abbinamento: vino elegante dal perlage fine, colore paglierino con riflessi verdognoli, odore delicato, caratteristico, fruttato, sapore sapido, asciutto, pieno.

Indicato come aperitivo e con piatti di pesce, crostacei e molluschi.

Bottiglia: bottiglia spumante classica pesante
Formato: 750 ml. – 1,5 litri – 3 litri
Tappo: sughero qualità super extra
Cartone: 6 bottiglie stese per bottiglia standard, confezione singola per grandi formati

Società Agricola Reale S.S. di Boselli
Strada Volta – Monzambano 34 | 46049 Volta Mantovana MN | **T.** +39 0376 83409 | **F.** 0376 802603 | **E.** info@cantinareale.it
www.cantinareale.it