



# VOLTESE

Frizzante

**Ubicazione azienda:** Località Reale di Volta Mantovana

**Zona produzione:** Colli Mantovani Alto Mincio

**Altitudine:** 95 m. s.l.m.

**Esposizione:** nord-est

**Terreno:** tipo Morenico di medio impasto, calcareo, molto drenante

**Uve:** 90% Chardonnay 10% 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 1 giorno 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 autoclave (metodo charmat) per 70 giorni.

**Maturazione e affinamento:** bottiglia 3 mesi

**Grado alcolico:** 12% vol.

**Acidità totale:** 6,30 g/litro

**Ph:** 3,20

**Zuccheri:** 5 g/litro

**Longevità:** 24 mesi

**Temperatura di servizio:** 4 gradi

**Caratteristiche e abbinamento:** colore giallo verdognolo chiaro, odore delicato, fruttato, sapore sapido, morbido.

Indicato con piatti di pesce, aperitivo.

**Bottiglia:** spumante classica leggera

**Formato:** 750 ml.

**Tappo:** tecnico

**Cartone:** 12 bottiglie verticali