

  
**REALE**<sup>®</sup>  
BOSELLI DAL 1442



# LORENZO

Spumante

**Ubicazione azienda:** Località Reale di Volta Mantovana  
**Zona produzione:** Colli Mantovani Alto Mincio  
**Altitudine:** 90 m. s.l.m.  
**Esposizione:** nord-est  
**Terreno:** tipo Morenico di medio impasto, calcareo, molto drenante  
**Uve:** 100% Chardonnay  
**Numero ceppi ettaro:** 5200  
**Produzione per vigna:** 2,5 kg  
**Sistema di allevamento:** guyot  
**Potatura:** manuale  
**Vendemmia:** meccanica fine agosto

**Vinificazione:** 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 18 mesi.

**Maturazione e affinamento:** 24 mesi in bottiglia e 2 mesi dopo la sboccatura.

**Grado alcolico:** 12,50% vol.  
**Acidità totale:** 7,30 g/litro  
**Ph:** 3,15  
**Zuccheri:** 9 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.  
**Tappo:** sughero qualità super extra  
**Cartone:** 6 bottiglie stese

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](http://www.cantinareale.it)