REALE®
BOSELLI DAL 1442



VOLTESE
Spumante Metodo Classico

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: 100% Chardonnay
Numero ceppi ettaro: 5200
Produzione per vigna: 2,5 kg
Sistema di allevamento: guyot
Potatura: manuale
Vendemmia: meccanica 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 bottiglia per 12 mesi (metodo Classico).

Maturazione e affinamento: bottiglia 3 mesi

Grado alcolico: 12% vol.
Acidità totale: 6,30 g/litro
Ph: 3,20
Zuccheri: 15 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 pesante
Formato: 750 ml.
Tappo: sughero qualità super extra
Cartone: 6 bottiglie orizzontali

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