



001

Dosaggio Zero

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: 100% Pinot Nero vinificato in bianco

Numero ceppi ettaro: 5200

Produzione per vigna: 2,5 kg

Sistema di allevamento: guyot

Potatura: manuale

Vendemmia: meccanica metà 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 60 mesi.

Maturazione e affinamento: 60 mesi in bottiglia e 6 mesi dopo la sboccatura.

Grado alcolico: 13% vol.

Acidità totale: 6,50 g/litro

Ph: 3,25

Zuccheri: 0,5 g/litro

Longevità: 96 mesi

Temperatura di servizio: 4 gradi

Caratteristiche e abbinamento: vino elegante dal perlage fine, colore paglierino con riflessi verdognoli, profumo delicato, caratteristico, , 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

Tappo: sughero qualità super extra

Cartone: 6 bottiglie stese per bottiglia standard, confezione singola per grandi formati