



DOSAGE ZERO Colli Piacentini D.O.C.



■ Vitigno

ZONA DI PRODUZIONE:
Val Tidone – Piacenza – Emilia Romagna

NATURA DEL TERRENO:
medio impasto, leggermente calcareo-marnoso

ESPOSIZIONE:
Sud-Ovest

DENSITÀ D'IMPIANTO:
8000 piante/Ha

FORMA DI ALLEVAMENTO:
Guyot semplice

RESA PER ETTARO:
80-90 q.li

■ Tecnica di vinificazione

UVAGGIO:
50% Pinot Nero e 50% Chardonnay

FASI DELLA VINIFICAZIONE:
vinificazione in bianco a temperatura controllata con lieviti selezionati.
maturazione per 24 mesi sui lieviti. Sboccatura e colmatura con lo stesso vino.

■ Vino

Spumante Metodo Classico naturale

COLORE:
giallo paglierino chiaro

PROFUMO:
crosta di pane delicata ed elegante

SAPORE:
secco, piacevole ed elegante

ABBINAMENTO:
gradevole come aperitivo e in particolare abbinato
ad antipasti e pesce

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
5° C

GRADO ALCOLICO:
12% vol