



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 colmatatura 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