

Piemonte Spumante

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



Nella Vigna

Vitigno
Chardonnay e Pinot Nero

Esposizione
Sud-est, est

Altitudine (s.l.m.)
300 metri s.l.m.

Terreno
Calcareo-sabbioso

Sistema di allevamento
Guyot

Età del vigneto
4-5 anni

Densità dei ceppi
4.000 piante/ettaro

Resa per ettaro
Fino a 11 t/ha

Vendemmia
Metà-fine agosto



In Cantina

Vinificazione

Le uve selezionate sono pressate e vinificate in vasi vinari di acciaio a 17°C. Maturazione sui lieviti. Rifermentazione in bottiglia a 15°C per 50 gg nella primavera successiva. Catasta per circa 20 mesi. Bottiglie posizionate nelle Pupitres per il Remuage e l'illimpidimento del prodotto. Dopo circa 30 gg, sboccatura e dosatura del prodotto

Affinamento
Vasche di acciaio inox

Grado Alcolico
12,5%

Acidità minima
4,5 g/l



Sulla Tavola

Caratteristiche

Dal colore giallo tenue con riflessi verdognoli, presenta un perlage finissimo e persistente con un'elegante corona di spuma. Al naso, ricco con sentori di lievito e crosta di pane. In bocca pieno ed equilibrato con un gradevole finale acidulo e persistente

Temperatura di servizio
4°-6°C

Abbinamento consigliato

Ottimo da servire come aperitivo o per accompagnare antipasti di pesce, primi piatti delicati e sfornati di verdure. È assolutamente indicato anche per formaggi freschi e frittate di pesce



PRODUTTORI
IN CLAVESANA

CANTINA CLAVESANA



www.inclavesana.it