



LA VECCHIA CANTINA
famiglia Calleri

Via Corta, 3 - 17031
Albenga fraz. Salea (SV)
info@lavecchiacantinacalleri.it
www.lavecchiacantinacalleri.it

SCHEDA TECNICA VINO SPUMANTE "U BERTU"

Denominazione	<i>Vino Spumante di Qualità - Metodo Classico Dosaggio Zero</i>
Vitigno	<i>Pigato 100%</i>
Zona	<i>Salea - Albenga</i>
Gradazione	<i>12.50 % vol.</i>
Caratteristiche	<i>Spumante Millesimato Il colore è di un brillante giallo paglierino dai riflessi dorati con perlage fine e persistente. Il naso è fresco e pulito di fiori e frutta con sentori più complessi di mango e crosta di pane. In bocca l'effervescenza è decisa così come la freschezza e la sapidità grazie alla scelta del dosaggio zero che predilige la pulizia quasi rigorosa al corpo. La persistenza è giusta e lascia la bocca assolutamente pulita</i>
Vinificazione	<i>Pressatura soffice e prima fermentazione controllata in acciaio inox. In Primavera si procede con la presa di spuma in bottiglia e seconda fermentazione. Permanenza minima di 36 mesi sui lieviti. Accurato remuage manuale ed infine sboccatura.</i>
Accompagnamento	<i>Aperitivi ma assolutamente adatto a tutto il pasto</i>
Temperatura di servizio	<i>6°C</i>

