AZIENDA AGRICOLA BRUNO FRANCO

Viticoltori per tradizione, biologici per scelta

VINO SPUMANTE BRUT

METODO MARTINOTTI

Vitigno: Uvaggi bianchi

Esposizione: Sud-est

Terreno: medio impasto-sabbioso

Sesto impianto: 1m x m 2'60m

Produzione a ettaro:100 q'

Interfila: lavorato a filari alterni

Forma allevamento: guyot

Eta' impianto: 20 anni

Pratica di concimazione e trattamenti: agricoltura convenzionale

Vendemmia: prima decade di settembre

Vinificazione: in bianco, fermentazione termocontrollata a 10°c-18°c con lieviti indigeni

Durata fermentazione: 20gg

Maturazione: serbatoi in acciaio inox per 3 mesi

Imbottigliamento: gennaio

Bottiglie Prodotte: 3'000 circa

Confezioni: 6 e 12 bottiglie

Gradazione: 12%vol

Acidità totale: 5.5 gr./lt in acido tartarico

Colore: Paglierino intenso

Profumo : delicato, caratteristico

Sapore: secco e armonico

Temperatura di servizio: 8/10°C

AZIENDA AGRICOLA VITIVINICOLA BRUNO FRANCO
Madonna di Loreto,34 - 12043 – Canale (CN) - Partita IVA: 03098360047

aziendabrunofranco@gmail.com Tel. +39 0173 979543