



ORANGÈE – ROSATO METODO CLASSICO BRUT MILLESIMATO

DENOMINAZIONE:

Denominazione di origine controllata

NOTE SENSORIALI:

Rosato scarico, invitante alla vista, dalla spuma cremosa, con perlage vispo e fine. Note di lievito e di crosta di pane si fondono con accenni minerali e di pietra focaia, per chiudere con accenni di frutta fresca. In bocca la bollicina è croccante e avvolgente. Finale lungo, nervoso e fresco.

ALCOOL:

12-13 % vol.



ZUCCHERI RESIDUI: 7 g/l

ACIDITÀ TOTALE: 7,5 g/l

ABBINAMENTI: *Da abbinare a coquillage o crostacei crudi*

TEMPERATURA DI SERVIZIO: *Servire a 12°C*

ALLEVAMENTO:



Pergola Canavesana e controspalliera

POTATURA: *Tradizionale con tre capi a frutto e guyot*

DENSITÀ DI IMPIANTO: *2000 piante/Ha*

TERRENO: *Ciottoloso, acido*

TERRITORIO: *Morenico*

ALTITUDINE: *370 m sul livello del mare*

VITIGNO:

Barbera, Nebbiolo, Neretto, Freisa



RACCOLTA: *Inizio settembre*

LAVORAZIONE: *Vinificazione in bianco*

FERMENTAZIONE: *Temperatura controllata a 16°C*

AFFINAMENTO: *In acciaio su lieviti per 5 mesi*

TIRAGGIO, PRESA DI SPUMA: *Secondo metodo*

tradizionale, in bottiglia

AFFINAMENTO: *Su lieviti per 60 mesi in bottiglia*

PESO:

1,8 kg



CAPACITÀ:

0,75 lt

INDICAZIONI DI SMALTIMENTO				
BOTTIGLIA	Vetro verde	GL 71		RACCOLTA VETRO
TAPPO	Sughero	FOR 51		RACCOLTA DIFFERENZIATA DEDICATA O RIFIUTI
CAPSULA	Polilaminato - Alluminio	C/ALU 90		RACCOLTA ALLUMINIO
GABBIETTA	Alluminio e metallo	FE 40		RACCOLTA ALLUMINIO

Verifica le disposizioni del tuo Comune.
Separa le componenti e conferiscile in modo corretto.