MONTESPADA VENETO

PODIUM SPUMANTE - EXTRA DRY

Metodo Charmat Lungo

WINE Available with "PRIVATE LABEL"



Classificazione:
Podium Spumante – Extra Dry
da Glera e Chardonnay

Descrizione:
Fresco e fruttato con i caratteristici sentori varietali della Glera vinificata e le Note Aromatiche dello Chardonnay con sentori floreali e primaverili. Intenso e persistente, con una buona acidità , spumantizzato con metodo Charmat lungo , privo di denominazione ma figlio di un sapiente uvaggio atto ad esaltare le peculiarita dei due Vitigni.

Caratteristiche:
Fruttato, fresco, dal corpo intenso con una acidita' elegante e tipica del vitigno ed una intensa sapidita in bocca tipica delle varieta, Extra Dry, per i palati piu esigenti che preferiscono la morbidezza.

Vendemmia:
Tradizionale, nel mese di settembre , prima che le uve raggiungano la completa maturazione per coglierne la freschezza e preparare la base per la seconda fermentazione per la "presa di spuma".

Terreno:
Terreno, tessitura mista calcarea con ciotoli radi, con PH basico

Invecchiamento / Affinamento:
Il Podium Spumante – Extra Dry dopo la fermentazione alcolica e una seconda fermentazione di oltre 2 mesi per una presa di spuma fine elegante e persistente atta a favorire anche l'estrazione aromatica varietale dei due vitigni viene affinato per almeno un paio di mesi in bottiglia prima di essere posto in vendita.

Formato disponibile:
Bottiglie da 0,75 scatole da 6 Bottiglie
Borgognotta Tronco conica Pesante Verticale.
Tappo a Fungo in sughero naturale


Vineyard Land

ALCOHOL	11,0% vol.	NET CONTENTS	750 ml
ACIDITY	6,0 g/l	NET CONTENTS	1500 ml
AR SUGAR	17 g/l	GRAPE YIELD	200 q.liHa
TEMP. Service	5/6 C.°	ALTITUDE	120 mt. s.l.m
GRAPES	100% Glera		

*Le caratteristiche tecniche possono variare senza preavviso ed hanno carattere puramente indicativo