

## Informazioni "Vino Bianco Frizzante Castiglione"

VITIGNO	GLERA/CHARDONNAY
ZONA PRODUZIONE	VENETO/EMILIA ROMAGNA
COMPOSIZIONE DEL TERRENO	MEDIO IMPASTO
DENSITA' VITI	2500 PER ETTARO
RESA DI UVA PER ETTARO	90 QUINTALI
FORMA DI ALLEVAMENTO	CORDONE LIBERO
VINIFICAZIONE	Le uve sono pigiate e diraspate. Il separato dalle parti solide mediante pressatura soffice e dopo la decantazione statica a freddo, viene avviato alla fermentazione alcolica alla temperatura controllata di 18/20 °C.
PRESA DI SPUMA	In autoclave per 20 giorni fino a 2,5 atmosfere di pressione
TENORE ALCOLICO	10 % Vol.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Piacevolmente frizzante, cristallino con lievi riflessi verdolini e con profumi fruttati.
ABBINAMENTO	Adatto ad accompagnare tutto il pasto. Ottimo come aperitivo, ma lo si apprezza in ogni occasione.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	7/9 °C