

LA SABBIONA



DIVO

Tipo: Bianco

Varietà: Famoso

Classificazione del vino: Famoso Spumante Extra Dry

Resa per ettaro: 100 q.l.

Altimetria del vigneto: 80 m. sul livello del mare

Sistema di allevamento: Guyot

Densità di impianto: 3400 piante per ettaro

Epoca di vendemmia: inizio settembre

Vinificazione: Pigiadiraspatura con macerazione di 16-24 ore sulle bucce a bassa temperatura, segue pressatura soffice delle uve, inoculo con lieviti selezionati sul mosto, fermentazione a temperature controllate molto basse, decantazione statica, successivamente rifermentazione lunga con metodo charmat.

Durata della fermentazione: 15-20 giorni

Epoca di imbottigliamento: marzo

Gradazione alcolica approssimativa: 12% vol.

Colore: dotato di un bel perlage molto fine e persistente.

Naso: sentori floreali e fruttati che ricordano la mela.

Palato: gusto elegante, piacevolmente fresco, morbido.

Temperatura di servizio ideale: 7-8°C

Abbinamento: carni bianche, crudità di pesce soprattutto con tonno crudo e frittura di pesce azzurro, indicato come aperitivo, ma anche a tutto pasto.

