

# A'caposott

## Bianco Frizzante Metodo Ancestrale

**VITIGNO:**

FIANO

**ZONA DI PRODUZIONE:**

COLLINARE - Montefalcione 580 metri s.l.m.

**ALLEVAMENTO:**

SPALLIERA - DOPPIO GUYOT

**DENSITA' :**

1600 piante per ettaro

**PRODUZIONE MAX PER Ha:**

da disciplinare 100 ql - sfruttata 70 ql

**VENDEMMIA:**

MANUALE, IN CASSETTE, 21 SETTEMBRE 2022

**UVAGGIO:**

FIANO IN PUREZZA

**RESA MAX CONSENTITA :**

70% UTILIZZATA 50%

**SISTEMA DI VINIFICAZIONE:**

PRESSATURA UVA INTERA

INOCULO DI LIEVITI SELEZIONATI

FERMENTAZIONE A TEMPERATURA CONTROLLATA

FINE FERMENTAZIONE E PRESA DI SPUMA DIRETTAMENTE IN BOTTIGLIA

IMBOTTIGLIAMENTO NELLA NOTTE TRA IL 3 ED IL 4 OTTOBRE.

AVENDO SVILUPPATO CIRCA 2 BAR DI PRESSIONE CON LA FINE DELLA

FERMENTAZIONE IN BOTTIGLIA, SI CONSIGLIA CAUTELA AL MOMENTO

DELLA STAPPATURA.

ALCOOL:	12,00%
ACIDITA' TOTALE:	Gr % 7,50
ACIDITA' VOLATILE:	gr % 0,18
RESIDUO ZUCCHERINO:	4 gr/lit
ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE:	mg/lit 30
ANIDRIDE SOLFOROSA LIBERA:	mg/lit 9



Aroma\_Winery



Aroma Winery