

# Matti

## Spumante di qualità extra dry

**VITIGNO:**

FIANO

**ZONA DI PRODUZIONE:**

COLLINARE - Montefalcione 580 metri s.l.m.

**ALLEVAMENTO:**

SPALLIERA - GUYOT

**DENSITA' :**

1800 piante per ettaro

**PRODUZIONE MAX PER Ha:**

CONSENTITA 100 q| UTILIZZATA 60 q|

**VENDEMMIA:**

MANUALE, IN CASSETTE, TRA FINE AGOSTO ED I PRIMI DI SETTEMBRE

**UVAGGIO:**

FIANO IN PUREZZA

**RESA MAX CONSENTITA :**

70% UTILIZZATA 60%

**SISTEMA DI VINIFICAZIONE:**

DIRASPATURA

PRESSATURA SOFFICE , DECANTAZIONE NATURALE

DOPPIO INOCULO DI LIEVITI SELEZIONATI E PRIMA FERMANTAZIONE A TEMPERATURA CONTROLLATA

SECONDA FERMANTAZIONE E PRESA DI SPUMA OTTENUTA CON METODO MARTINOTTI, PER ALMENO 3 MESI IN AUTOCLAVE, PRESSO LA NOSTRA AZIENDA IN MONTEFALCIONE (AV)

IMBOTTIGLIAMENTO AFFINAMENTO PER ALMENO 6 MESI IN BOTTIGLIA

|                            |           |
|----------------------------|-----------|
| ALCOOL:                    | 12,50%    |
| ACIDITA' TOTALE:           | Gr % 6    |
| ACIDITA' VOLATILE:         | gr % 0,20 |
| RESIDUO ZUCCHERINO:        | 14 gr/lit |
| ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE: | mg/lit 92 |
| ANIDRIDE SOLFOROSA LIBERA: | mg/lit 31 |



Aroma\_Winery



Aroma Winery