



CANEVETTE

Metodo Martinotti

Vino Spumante Brut

D.O.C. delle Venezie

Produttore	Az. Ag. Ongaresca
Area di Produzione	Costabissara - Vicenza
Esposizione	Collinare con esposizione a sud-est
Altitudine	180-210 m s/l
Natura del Suolo	Tufaceo, Argilloso
Sistema di allevamento	Cordone Speronato
Varietà	100 % Pinot Grigio
Vinificazione	Pressatura dell'uva intera. Stabilizzazione del mosto a freddo per 24-36 ore. Travaso, fermentazione alcolica a temperatura controllata 17-18°C. La presa di spuma avviene in autoclave per minimo 3 mesi.
Vendemmia	Manuale in casse da 15 kg
Densità impianto	3800/ha appr.
Alcool	10,00 % Vol.
Caratteristiche	Il colore è giallo paglierino con riflessi verdognoli. Il perlage è fine e la spuma è persistente, presenta un piacevole profumo floreale con note di fiori di acacia e frutta a polpa bianca. Il sapore colpisce per rotondità e armonia accompagnato con un piacevole e progressivo sviluppo carbonico.
Abbinamento	Ottimo come aperitivo si esalta con gli antipasti e in particolare si sposa bene con tutte le pietanze a base di pesce.
Servizio	6°C - 8°C