

## CANEVETTE

Metodo Martinotti

Vino Spumante Brut



<b>Produttore</b>	Az. Ag. Ongaresca
<b>Area di Produzione</b>	Costabissara - Vicenza
<b>Esposizione</b>	Collinare con esposizione a sud-est
<b>Altitudine</b>	180-210 m s/l
<b>Natura del Suolo</b>	Tufaceo, Argilloso
<b>Sistema di allevamento</b>	Cordone Speronato
<b>Varietà</b>	100 % Chardonnay
<b>Vinificazione</b>	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.
<b>Vendemmia</b>	Manuale in cassette da 15 kg
<b>Densità impianto</b>	3800/ha appr.
<b>Alcool</b>	12,00 % Vol.
<b>Caratteristiche</b>	Il colore è giallo paglierino con riflessi verdognoli. Il perlage è fine e la spuma è persistente, presenta un piacevole profumo floreale con note agrumate. Il sapore colpisce per rotondità e armonia accompagnato con un piacevole e progressivo sviluppo carbonico.
<b>Abbinamento</b>	Ottimo come aperitivo si esalta con gli antipasti e in particolare si sposa bene con tutte le pietanze a base di pesce.
<b>Servizio</b>	6°C - 8°C