



LO SPUDORATO 2022



BRUT BIANCO

VINO SPUMANTE

*Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Perlage sottile con grana fine e persistente.
Profumo agrumato con note floreali e di frutta tropicale, e sensazioni cremose.
Dotato di buona acidità e piacevole morbidezza. Sapido ed equilibrato.*

Vigneti: San Pietro In Cariano. **Altitudine:** 110m slm.

Vitigni: 80% Garganega, 20% Durella.

Terreno: bruno alluvionale abbastanza leggero, ricco di scheletro.

Allevamento: pergola doppia con 2.500 ceppi per ettaro. 18

Gemme ceppo. Inerbimento dei filari.

Età media delle viti: 26 anni.

Resa: 70 hl/ha.

Metodo di raccolta: manuale nel periodo di metà settembre.

Temperatura di servizio: 6°C.

Dati analitici:

Alcool svolto	11,8 %
Zuccheri residui	8 g/l
Acidità totale	6,7 g/l
pH	3,1
Estratto secco netto	20 g/l

Vinificazione: pigiatura e pressatura delle uve. Fermentazione del mosto per 15 giorni circa a temperatura controllata di 14°C. Presa di spuma in autoclave per 30 giorni. Affinamento sui lieviti per ulteriori 30 giorni.

Affinamento: riposo in bottiglia per 2 mesi prima della commercializzazione.

Abbinamento: ottimo come aperitivo, antipasti, canapè, primi leggeri, carni bianche e pesci alla griglia.



750 1,5l

BUGLIONI

San Pietro In Cariano - Verona - Italia | tel. (+39) 045 6760676 | info@buglioni.it | buglioni.it