



LO SPUDORATO

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.

Metodo di raccolta: manuale nel periodo di metà Settembre.

Resa: 70 hl/ha.

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.

Tempeatura di servizio: circa 6°C.

Dati analitici:

Alcool svolto	11,5 %
Zuccheri riduttori residui	5 g/l
Acidità totale	6 g/l
pH	3,1
Estratto secco netto	19 g/l



750

BUGLIONI