



## LO SPUDORATO 2021



# 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:** 25 anni.

**Resa:** 70 hl/ha.

**Metodo di raccolta:** manuale nel periodo di metà settembre.

**Temperatura di servizio:** 6°C.

**Dati analitici:**

Alcool svolto	11,3 %
Zuccheri residui	7 g/l
Acidità totale	6,4 g/l
pH	3,2
Estratto secco netto	21 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.



## BUGLIONI