

DENOMINAZIONE

Romagna Doc
Spumante Bianco Extra Dry

VARIETÀ

Trebbiano 75% , Chardonnay 20% ,
Famoso 5%

ALCOOL

11,5%

AREA

Romagna

SUPERFICIE

Collina

ALTITUDINE

80 - 140 m sul livello del mare

TIPOLOGIA DI TERRENO

Argilloso - Calcareao

DENSITÀ DI IMPIANTO

3.000 - 3.500 piante per ettaro

TECNICA DI ALLEVAMENTO

Guyot, Cordone Speronato

PERIODO DI VENDEMMIA

Fine agosto e inizio settembre

INFORMAZIONI TECNICHE

Le uve vengono raccolte nel periodo di fine agosto. La vinificazione avviene attraverso una soffice pressatura per separare la parte solida dal solo mosto liquido limitando la macerazione sulle bucce e il contatto con l'aria per evitare eccessive ossidazioni e viraggio del colore. La fermentazione a temperatura controllata di 15-18C° permette di sviluppare aromi fruttati e floreali.

La presa di spuma avviene in autoclave a temperatura e pressione controllata per una durata di circa trenta giorni, dando origine al tipico perlage dello spumante e a tutte le note terziarie ricercate di questo vino.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Giallo vivace e brillante, al naso rivela note fruttate di agrumi e frutti esotici che affiancano sentori floreali per un assaggio preciso, netto ed elegante. Al palato fresco e sapido, il perlage è fine e piacevole.

ABBINAMENTO CON CIBO

Antipasti a base di pesce e primi piatti.



Novebolle Romagna DOC Spumante Bianco Extra Dry

“Sognatore”
Come un amore appena nato.



Emilia-Romagna
Italy

