

SASSONERO^{DEL NURE}

MALVASIA EMILIA I.G.T.
SPUMANTE DOLCE

Composizione Ampelografica: Malvasia 100%.

Natura del Terreno: Importante componente argillosa.

Esposizione: Sud - Est.

Sesti di impianto: 4000 Piante/Ha.

Gestione della vite: Guyot.

Temperatura di servizio: 5-6° C.

Gradi alcolici: 4% vol.

Bottiglia: Borgognotta Speciale 0,75 litri.

Resa uva: 90 Q.li/Ha.

Tecnologia di produzione: Pigiadiraspatura delicata, separazione del succo dalle bucce in pressa pneumatica a bassa pressione allo scopo di rispettare il prodotto. Decantazione statica del mosto. Parziale fermentazione con lieviti selezionati in vasche di acciaio a temperatura controllata, seconda fermentazione in autoclave con lieviti selezionati.

Caratteristiche organolettiche: Il vino si presenta di colore giallo intenso. Al naso sentori di petali di rosa e fiori bianchi. Al palato, le note dolci e fragranti sono bilanciate da una buona acidità che rende piacevole la beva. Vino pieno e succoso, di notevole persistenza gustativa.



SASSONERO

DEL NUBRE

MALVASIA EMILIA I.G.T
FILTRATO DOLCE



PALLETTIZZAZIONE

Bottle Type: Borgognotta Speciale

Bottles x Box: 6

Box Sizes: 18x27x30 cm

Box Weight: 8,5 kg

Box x Level: 16

Levels x Pallet: 5

Pallet Sizes: 80x120x165 cm

Pallet Weight: 700 kg