



CUVÉE MARNE BIANCHE

VSQ Brut

TIPO

Vino Spumante di Qualità.
Metodo Martinotti Brut.

UVAGGIO

Pinot nero (60-65%) e chardonnay (35-40%).

ESTENSIONE DEL VIGNETO

Ettari 28,76 in un unico corpo.

PRODUZIONE UNITARIA

55 hl/ha

TERRENO

Marna calcarea miocenica.

DENSITÀ D'IMPIANTO

Da 2500 a 5000 ceppi/ha

ALTITUDINE MEDIA

350 m slm

ESPOSIZIONE

Sud, Sud-Ovest

COLTIVAZIONE

A basso impatto ambientale con terreno inerbito, trattamenti a base solo di prodotti naturali.

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot classico o cordone speronato.

VINIFICAZIONE

Vendemmia manuale in piccole ceste. Caricamento dell'uva intera in pressa mediante nastro. Pressatura soffice in bianco. Fermentazione in vasi vinari di acciaio inox a temperatura controllata (18 °C) con lieviti selezionati. Presa di spuma a bassa temperatura con zucchero di canna. Affinamento in bottiglia in cantina interrata a temperatura costante.



GRADO ALCOLICO

12,40% vol

ACIDITÀ TOTALE

6,10 per mille

PH

3,23

ESTRATTO SECCO

20 per mille

RESIDUO ZUCCHERINO

9 g/l

SPUMA

Perlage persistente, fine e continuo.

COLORE

Giallo paglierino vivido.

PROFUMO

Fresco, gentile, con note fruttate.

SAPORE

Sapido, immediato, molto gradevole ed equilibrato.

CONSERVAZIONE

In posizione orizzontale in ambiente buio e fresco. Non ama eccessivo invecchiamento.

SERVIZIO

Servire a temperatura di 8-10 °C, in una *flûte* di cristallo.

ABBINAMENTO

Eccellente come aperitivo, non disdegna l'abbinamento a tutto pasto soprattutto con primi piatti delicati, salumi, pesci e carni bianche.

AZIENDA AGRICOLA ANTEO

Località Chiesa - 27040 Rocca de' Giorgi (PV) - Italia

Tel: 0385.99073 - Fax: 0385.951814

e-mail: info@anteovini.it - Sito internet: www.anteovini.it