



CANTINE POVERO

*Villarita*

## Vino Spumante Brut



### Vigneti

*Forma di allevamento:* tradizionale a contro spalliera con potatura a guyot

*Terreno:* ricco di sabbie e argille calcaree

### Vinificazione

*Preparazione della base*

Diraspatura e raffreddamento del diraspato a 5°C

Pressatura soffice a 0,6 Atm

Flottazione tramite azoto

*Contenitori di fermentazione:* vasche acciaio inox termocondizionate

*Temperatura di fermentazione:* 14/15°C

*Durata di fermentazione:* 15 giorni

*Presatura di spuma*

Rifermentazione in autoclave per circa un mese con successivo affinamento sulle fecce fini per 3/4 mesi

### Caratteristiche Organolettiche

*Colore:* giallo paglierino tenue

*Profumo:* delicato e persistente con note di fiori bianchi, pera matura, erbe aromatiche, banana, e agrumi.

*Sapore:* secco, armonico, fresco

*Perlage:* fine e persistente

*Temperatura di servizio:* 6/8°C

*Abbinamenti:* spaghetti allo scoglio, fritture di pesce, formaggi caprini, crostini con noci e gorgonzola, pesce marinato, carni bianche alla griglia, contorni di verdure stufate

### Gradazione Alcolica

12,5% vol

### Imballo

*Capacità:* 75 cl

*Unità per cassa:* 6

*Strati:* 5

*Casse per strato:* 19

*Casse per pallet:* 95

*Misura casse:* 32.4x27x18.2

*Peso lordo:* 9,5 kg

*Pallet:* 80\*120\*170 euro-epal

*EAN bottiglia:* 8029591003254

VIA MATTUTINA, 6 . FRAZIONE SAN MATTEO . 14010 . CISTERNA D'ASTI (AT) . ITALY

0141 979258 . [cantinepovero@cantinepovero.com](mailto:cantinepovero@cantinepovero.com)

[www.cantinepovero.com](http://www.cantinepovero.com)



Monferrato

Roero

Langa

