



"Boujardò" Spumante morbido

I Vitigno

ZONA DI PRODUZIONE:
Val Tidone - Piacenza - Emilia Romagna

NATURA DEL TERRENO:
medio impasto

ESPOSIZIONE:
Sud

DENSITÀ D'IMPIANTO:
8000 piante/Ha

FORMA DI ALLEVAMENTO:
Guyot semplice

RESA PER ETTARO:
85 q.li

I Tecnica di vinificazione

UVAGGIO:
100% Bonarda

FASI DELLA VINIFICAZIONE:
pigiatura e rapida macerazione delle bucce.
Fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati.
Filtrazione e passaggio in autoclave per una lenta
rifermentazione che completa la delicata presa di spuma.

I Vino

ROSSO SPUMANTE SECCO METODO CHARMAT

COLORE:
rosso rubino con riflessi porpora

PROFUMO:
elegante e ampio con sentori di frutti rossi e fiori delicati

SAPORE:
secco, persistente, equilibrato, morbido

ABBINAMENTO:
salumi, primi piatti succulenti, formaggi di media
stagionatura, bolliti

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
15° C

GRADO ALCOLICO:
12% vol