



ferraia

TEOBALDO

Spumante Metodo Classico Brut

I Vitigno

ZONA DI PRODUZIONE:

Val Tidone – Piacenza – Emilia Romagna

NATURA DEL TERRENO:

medio impasto, leggermente calcareo-marnoso

ESPOSIZIONE:

Sud-Ovest

DENSITÀ D'IMPIANTO:

8000 piante/Ha

FORMA DI ALLEVAMENTO:

Guyot semplice

RESA PER ETTARO:

80-90 q.li

I Tecnica di vinificazione

UVAGGIO:

40% Pinot Nero e 60% Malvasia di Candia Aromatica

FASI DELLA VINIFICAZIONE:

vinificazione in bianco a temperatura controllata con lieviti selezionati. Maturazione per 24 mesi sui lieviti. Sboccatura con aggiunta di liqueur dell'azienda.

I Vino

SPUMANTE METODO CLASSICO

COLORE:

giallo paglierino chiaro

PROFUMO:

crosta di pane delicata ed elegante

SAPORE:

secco, piacevolmente fine e persistente

ABBINAMENTO:

gradevole come aperitivo e in particolare abbinato ad antipasti e pesce

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

5° C

GRADO ALCOLICO:

12% vol