LYR BLANC DE NOIR

METODO CLASSICO - PERRICONE
VINO SPUMANTE DI QUALITÀ

DATI AGRONOMICI

Zona ubicazione vigneti	Camporeale
Tecnica Agronomica	Biodinamica - Biologica
Vitigni utilizzati	Perricone 100%
Altitudine	600 m.s.l.m.
Esposizione Viti	Nord-Sud
Tipo di suolo	Sabbiosi, presenza di roccia arenaria
Allevamento	Alberello
Ceppi/ha	3000 piante/ha
Resa uva q.li/ha	50 q.li
Epoca vendemmia	Fine Agosto
Modalità di raccolta	Manuale in cassette

DATI ENOLOGICI

Vinificazione della base	Diraspatura delle uve previo raffreddamento a 8°C in cella, pressatura soffice, decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata con lieviti indigeni.
Affinamento	In cemento sulle fecce nobili per 4 mesi.
Riferment. in bottiglia	Metodo Classico
Affinamento:	15 mesi sui lieviti

DATI ANALITICI

Acidità totale (gr/lt)	6,8 g/l
Ph	3,10
Alcol	12% vol.
Estratto secco tot. (gr/lt)	26 g/l
Solforosa totale	+/- 20 mg/l

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

VISIVE	Giallo paglierino con lievi riflessi dorati.
PERLAGE	Fine e persistente.
OLFATTIVE	Intenso, con sensazioni fruttate e floreali.
GUSTATIVE	Fresco ed equilibrato, struttura elegante con sensazioni grasso-salate.
ABBINAMENTI	Perfetto da aperitivo, da tutto pasto.
TEMP. DI SERVIZIO	10°C