

MIRA BRUT NATURE

IT

METODO CLASSICO

DATI AGRONOMICI

| | |
|-------------------------|---|
| Zona ubicazione vigneti | · Camporeale |
| Tecnica Agronomica | · Biodinamica - Biologica |
| Vitigni utilizzati | · Catarratto 100% |
| Altitudine | · 600 m.s.l.m. |
| Esposizione Viti | · Nord-Sud |
| Tipo di suolo | · Sabbiosi, presenza di roccia arenaria |
| Allevamento | · Alberello / Spalliera |
| Ceppi/ha | · 4000 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: | · 20 mesi sui lieviti |

DATI ANALITICI

| | |
|----------------------------|---------------|
| Acidità totale (gr/l) | · 5,7 g/l |
| Ph | · 3,16 |
| Alcol | · 12% vol. |
| Estratto secco tot. (gr/l) | · 28 g/l |
| Solforosa totale | · +/- 40 mg/l |

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

| | |
|-------------------|--|
| VISIVE | · Giallo paglierino con lievi riflessi dorati. |
| PERLAGE | · Fine e persistente. |
| OLFATTIVE | · Intenso, con sensazioni fruttate, leggera crosta di pane, note agrumate. |
| GUSTATIVE | · Fresco ed equilibrato, struttura elegante con fondo sapido/salato. |
| ABBINAMENTI | · Perfetto da aperitivo, da tutto pasto. |
| TEMP. DI SERVIZIO | · 10°C |

