

QUID AROMA

SPUMANTE DOLCE

Uve **MOSCATO 100%**

Provenienza **Sannio Beneventano - Campania**

Grado alcolico **11.0%**



Bicchieri consigliato **coppa**

Temperatura di servizio **6 °C**

IN VIGNA

Ettari **3**

Produzione/ha **90 Q.li**

Resa Uva in Vino **60%**

Altitudine **250 metri slm**

Tipologia di terreno **calcareo-argilloso**

Sistema di allevamento **guyot**

Densità di impianto **3500 piante per ettaro**

Età media delle viti **10 anni**

Epoca di Vendemmia **prima metà di settembre**

IN CANTINA

Tecnica di vinificazione **uve intere pressate senza diraspatura, vinificazione in riduzione con seguente pressatura soffice**

Fermentazione **in acciaio inox, per 10 giorni a temperatura controllata e costante 15 °C**

Presa di spuma **rifermentazione svolta in autoclave alla temperatura di 16 C°**

Maturazione **in autoclave 4 mesi**

Imbottigliamento **5 mesi dopo presa di spuma**

DATI TECNICI

Estratto secco **21 g/lit**

pH **3,20**

Zuccheri residui **5.4 g/lit**

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino brillante, caratteristico profumo aromatico. Fruttato di buona intensità con sentori di mandorle, frutta bianca e spezie. Cremoso e piacevole di buona persistenza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Particolarmente adatto a fine pasto, si esalta sul dolce e sulle paste secche, si accompagna bene con tutti i prodotti di pasticceria ed in particolare con quelli della tradizione natalizia e pasqualina. Ideale per creare cocktail.

SPUMAN TI



Guardia Sanframondi



la guardiense

LA GUARDIENSE S.C.A.
Contrada Santa Lucia, 104-105
tel. +39 0824 864034
fax +39 0824 864935
P.IVA 00041080623
www.laguardiense.it

