



SCHEDA SPUMANTE AGLIANICO SANNIO DOC FONTANA REALE Vino Spumante di qualità Brut



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosa corallo

Perlage: fine e molto persistente.

Bouquet: intensi profumi floreali con note complesse di frutti rossi, persistente ed avvolgente.

Sapore: In bocca risulta armonico e complesso, molto persistente ed elegante. Spumante di ottima struttura, notevole complessità e persistenza.

Temperatura di servizio: 10/12° C.

Abbinamenti gastronomici: consigliato a fine pasto, su dolci frutta fresca o dolce

SPUMANTE BIOLOGICO

SCHEDA TECNICA

TIPOLOGIA:	Vino Spumante di qualità Rosato Secco
VITIGNO:	100% Aglianico
REGIONE:	Campania
ZONA DI PRODUZIONE:	(BN)
ALTITUDINE:	400 mt s.l.m.
ESPOSIZIONE:	Sud, Sud-Est
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Filare a tralcio unico di rinnovo
TIPO DI TERRENO:	calcareo-argilloso
RESA MEDIA PER ETTARI:	90 q/ha
PERIODO DI RACCOLTA:	fine settembre inizio ottobre
VINIFICAZIONE:	pressatura soffice delle uve intere raccolte a mano in piccole cassette

FERMENTAZIONE PRIMARIA:	a temperatura controllata con lieviti selezionati
AGGIUNTA ZUCCHERI E LIEVITI:	1° anno vino fermo in contenitori di acciaio – alla vendemmia dell’anno successivo aggiunta di mosto di aglianico rosè in percentuale a secondo degli zuccheri contenuti - aggiunta di lieviti e messa in bottiglia.
PRESA DI SPUMA:	dai 6 ai 14 mesi sui lieviti con remuage continuo. 2 mesi sui pupitre con remuage per portare lo sporco in punta – stappatura – colmatura con distillati aziendali e tappatura con tappo fungo.
METODO DI SPUMANTIZZAZIONE:	Champenoise
AFFINAMENTO:	per 2-4 mesi
N° BOTTIGLIE PRODOTTE:	5.000

CARATTERISTICHE ANALITICHE

ALCOOL:	12,%
RESIDUO ZUCCHERINO:	7 gr/l
ACIDITA TOTALE:	7 gr/l
SO2 TOTALE:	50 mg/l
pH:	3,30
ACIDITA VOLATILE:	0,2 gr/l