



## **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**

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

<b>FERMENTAZIONE PRIMARIA:</b>	a temperatura controllata con lieviti selezionati
<b>AGGIUNTA ZUCCHERI E LIEVITI:</b>	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.
<b>PRESA DI SPUMA:</b>	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.
<b>METODO DI SPUMANTIZZAZIONE:</b>	Champenoise
<b>AFFINAMENTO:</b>	per 2-4 mesi
<b>N° BOTTIGLIE PRODOTTE:</b>	5.000

#### **CARATTERISTICHE ANALITICHE**

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