

V'ITRA 24 MESI VINO SPUMANTE DI QUALITÀ



TIPOLOGIA Vino Spumante bianco Pas Dosè
VITIGNO Bianco d'Alessano
GRADAZIONE ALCOLICA 11,5% vol.
DATI ANALITICI pH 3,08 – acidità totale 6,3 g/L
TENUTA DI PROVENIENZA Padula di Geremia
ALTITUDINE 312-326 metri s.l.m.
TIPO DI TERRENO Calcareo
SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot
PIANTE PER ETTARO 5.000
ANNO DI IMPIANTO 2008
RESA PER ETTARO 80 quintali
VENDEMMIA A mano, nella seconda decade di settembre
FERMENTAZIONE PRIMARIA Tra 16-18° C in serbatoi d'acciaio
SPUMANTIZZAZIONE In bottiglia
AFFINAMENTO SUI LIEVITI Almeno 24 mesi
ANNATE 2022
TEMPERATURA DI SERVIZIO 7-8 °C
CALICE CONSIGLIATO Flûte

Ideale per aperitivi e piatti leggeri, in particolare di mare o con verdure: carpaccio di pesce spada affumicato, carpaccio di scorfano e insalata di polpo, linguine con crostacei (astice, aragosta, scampi), scampi e ostriche (crudo di mare), tartare di tonno, burrata e flan di verdure.