MELIS SPUMANTI

CHARDONNAY
VINO SPUMANTE AROMATICO DI QUALITÀ
BRUT

MELIS
Vigneti e Cantine in Terralba

Dalle uve Chardonnay del vigneto di Pauli Craxa vendemmiate a fine Agosto e da una spumantizzazione col metodo Charmat otteniamo il nostro Spumante Brut. Spumante fresco e piacevole adatto ad accompagnarvi nei momenti conviviali con parenti ed amici.

NOTE VINICOLE

VITIGNO: Chardonnay in purezza
SUOLO: alluvionale, sabbioso, ph da sub acido a sub alcalino.
VIGNETO: Pauli Craxia.
ALLEVAMENTO DELLE VITI E RESA CEPPO: spalliera cordone speronato con 5/6 cornetti; gemme per ceppo 10/12; resa per ceppo 1.5 kg.
VENDEMMIA: fine agosto : 17 gradi babo, acidità totale 5,5 gr/lt, pH 3,30

VINIFICAZIONE

AMMOSTAMENTO: diraspatura e successiva pigiatura.
FERMENTAZIONE: fermentazione a temperatura controllata inferiore a 20° C in autoclave per presa di spuma.
CURE: chiarifichi e filtrazioni.
AFFINAMENTO: su feccia fine dopo fermentazione per 60 giorni.
IMBOTTIGLIAMENTO: in atmosfera di azoto. Tappo spumante classico.

DATI TECNICI

GRADO ALCOLICO: 11,5 %Vol.; acidità totale: 5,5 gr/lt in acido tartarico.
ZUCCHERI RESIDUI: 2 gr/lt.

CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino con riflessi tendenti al verde. Perlage fine e persistente con note fresche fruttate di agrumi e sentori floreali.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo ma Anche come vino da tutto-pasto abbinato ai frutti di mare crudi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10° C.

glisbo.com

AZIENDA AGRICOLA MELIS S.S. - SOCIETÀ AGRICOLA SEMPLICE
Via Santa Suia, 20 - 09098 TERRALBA (OR) - Sardegna - Tel. +39 0783 851.090 - melis.vini@tiscali.it - www.melisvini.it
Flavio Melis +39 389.802.17.10