



Canevette

Pinot Grigio Spumante

Produttore	Az. Ag. Ongaresca
Zona di produzione	Costabissara - Vicenza
Esposizione	Collinare con esposizione sud-est
Altitudine	180 m s/l
Natura del suolo	Tufaceo, argilloso
Sistema di allevamento	Cordone speronato
Varietà	Pinot Grigio 100%
Anno impianto vigneti	2005
Densità impianto	3800 circa/ha
Vinificazione	Pressatura dell'uva intera. Stabulazione del mosto a freddo per 24-36 ore. Travaso, fermentazione alcolica a temperatura controllata 17-18 °C. La presa di spuma avviene in autoclave per 3 mesi.
Vendemmia	Manuale in casse da 15Kg
Quantità prodotta	1.000 bottiglie magnum
Alcool	10,00% Vol.
Caratteristiche	Il colore è giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli. Il perlage è fine e la spuma persistente, presenta un leggero profumo floreale con note di fiori di acacia e frutta a polpa bianca. Il sapore colpisce per rotondità e armonia accompagnato con un piacevole e progressivo sviluppo carbonico.
Abbinamento	Ottimo come aperitivo si esalta con gli antipasti e in particolare si sposa bene con tutte le pietanze a base di pesce.
Temperatura di servizio	6°C - 8°C.