



CASCINA DEL RONCO

NOME: Sei

GRADAZIONE: 12,5%

VITIGNO: incrocio manzoni 100%

TIPOLOGIA DEL TERRENO: vino spumante secondo il metodo classico non filtrato, con rifermentazione in bottiglia.

VINIFICAZIONE: dai terreni argillosi di Astino, si selezionano le uve biologiche con accurata vendemmia manuale a cui segue pigiatura soffice e fermentazione breve in autoclave.

DOSAGGIO: 0 g/l

TIPOLOGIA DEL TERRENO: marna

METODO DI ALLEVAMENTO: biologico

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot

PRODUZIONE DI UVA PER HA: 60 q/ha

PROPRIETA' ORGANOLETTICHE: colore giallo dorato dai profumi di mela gialla, pera e ananas. vino asciutto e morbido con una spiccata sapidità che lo rende adatto a tutto pasto. Ottimo con la pizza e con piatti di pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6°

