



BELLASPOSA

Denominazione:

Vino spumante di qualità
Brut, Metodo Classico

Zona di produzione:

vigneto "Ponte della Bella
Sposa",

Mercato Saraceno (FC), Italia

Vitigno: uvaggio di cloni
diversi di Sangiovese

Ubicazione vigneti: 350 m.
s.l.m.

Esposizione: sud- est

Forma di allevamento:

impianto a spalliera con
potatura Guyot

Anno di impianto: 2003

Tipo di raccolta e vendemmia:

vendemmia a mano in piccole casse - fine agosto

Tipologia terreno:

presenza di argille brune, limo, calcare

Ceppi per ettaro: 6.300

Uva per ceppo: 2 kg.

Vinificazione: Spremitura soffice sottovuoto seguita dalla vinificazione in bianco; rifermentazione in sosta sui lieviti per 18-24 mesi e affinamento di 3 mesi in bottiglia dopo il r muage manuale e la sboccatura.

Titolo alcolometrico: 12% vol.

Temperatura di servizio: 6-8  C.

Caratteristiche organolettiche:

perlage fine e persistente; colore buccia di cipolla. Profumo intenso, floreale, con sentori di frutti di bosco. Sapore secco senza asperit , fresco e garbato. Lunga sensazione fruttata di piccoli frutti rossi



Abbinamenti: si può servire come aperitivo o come vino a tutto pasto;
si abbina bene a piatti in agrodolce, pesce fritto e gnocchi di zucca