

# SCHEDA TECNICA



## PRODUTTORE

Marcalberto

## NOME DEL VINO

Marcalberto Metodo Classico Sansannée

## DENOMINAZIONE

Vino spumante di qualità

## CLASSIFICAZIONE

VSQ

## ANNATA IN COMMERCIO

Senza annata

## REGIONE DI PROVENIENZA

Piemonte

## TIPOLOGIA

Spumanti

## STILE DI PRODUZIONE

## ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Santo Stefano Belbo (CN) - Calosso (AT) - Cossano Belbo (CN) - Loazzolo (AT)

## VINIFICAZIONE

Pressatura soffice con Marmonnier. Dopo la fermentazione di entrambe le tipologie di uva, il vino affina in legni usati di secondo passaggio per 7 mesi circa, con bâtonnage a cadenza settimanale. Non avvengono filtrazioni né chiarifiche.

## AFFINAMENTO

20-24 mesi sur lies in bottiglia.

## VITIGNO/I

60% Pinot Nero - 40% Chardonnay

## ALLEVAMENTO

Guyot

## ESPOSIZIONE

Varie

## ALTITUDINE

250-650M

## ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

15-25

## COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Marnoso calcareo

## EPOCA DI VENDEMMIA

Ultima decade di agosto

## ETTARI VITATI

6

## RESA PER ETTARO

9000/10000 KG/HA

## ENOLOGO/CONSULENTE

Famiglia Cane

## FORMATI DISPONIBILI

1,5 L 75 cl

## GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

7 - 9°C

## NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

20.000

## QUANTITÀ PER CARTONE

6

## CODICE SAP

5452T