

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Poderi dal Nespoli

NOME DEL VINO
Poderi dal Nespoli Novebolle Doc
Brut Nature metodo Classico

DENOMINAZIONE
Vino Spumante di Qualità

CLASSIFICAZIONE
DOC

ANNATA IN COMMERCIO
2020

REGIONE DI PROVENIENZA
Emilia-Romagna

TIPOLOGIA
Spumanti

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Colline Romagnole

VINIFICAZIONE
Ottenuto dalla soffice pressatura di un mosto di trebbiano che fermenta in acciaio a bassa temperatura. In primavera avviene il tiraggio e le bottiglie fermentano per 4 settimane.

AFFINAMENTO
Dopo rifermentazione in bottiglia, matura su lieviti per 24 mesi. Dopo remuage, sboccatura à la glace

VITIGNO/I
100% Trebbiano

ALLEVAMENTO
Guyot

ESPOSIZIONE
Nord-Est

ALTITUDINE
100 m. s.l.m.

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO
10-15 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
Medio impasto

EPOCA DI VENDEMMIA
Inizio Settembre, manualmente

ETTARI VITATI
3 ha.

RESA PER ETTARO
12.000 kg/ha

ENOLOGO/CONSULENTE
Soledad Adriasola Lang

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
12% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
4 - 6°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
12000

QUANTITÀ PER CARTONE

CODICE SAP
C093